

Pecivo sa sirom (2)



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g** sitan sir
- **500 g** brašno
- **20 g** kvasac
- **300 ml** toplog mleka
- **50 ml** mlake vode
- **50 g** masti
- **200 g** margarina
- **2 kašičice** soli
- **1 kašičica** šecera
- **1** jaje

Priprema

Staviti kvasac zajedno sa toplom vodom i šećerom da uskisne. U posudu za mešenje sipati brašno, so, mast, mleko i na kraju dodati uskli kvasac. Umesiti testo i ostaviti na toplom mestu da naraste. Razviti testo pa preko testa narendati margarin. Uviti testo u rolat i ostaviti još 15 minuta da odmori. Nakon isteka tog vremena oklagijom razvuci testo u pravougaonik. Premazati ga sirom.

Zatim ga opet uviti u rolat pa opet razvuci u pravougaonik. Sada testo iseci na male pravougaonike i svaki zarezati po sredini.

Provuci testo kroz taj zarezani otvor na sredini. Testo treba da se uvija da na kraju izgleda uvijeno.

Poređati peciva u tepsiju na pak papir pa premazati umucenim jajetom. Ostaviti tako da odmori još desetak minuta.

Staviti u zagrejanu rernu da se pece oko 30 minuta.

Kada je peceno, sačekati da se malo ohladi pa poslužiti.

Savet