Uvijuša sa sirom



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**mekog brašna
- **15 g**svežeg kvasca
- **220 g**mrvljenog sira
- **2 kašike**ulja
- **250 ml**vode
- **1 kašicica**šecera
- **1 kašicica**soli
- **1**jaje

Priprema

U dubljoj posudi sjediniti mlaku vodu sa izmrvljenim kvascem, šecerom i kašicicom brašna, pa dobro izmešati da ne ostanu grudvice. Prekriti krpom i ostaviti na toplom da nadoe. U vanglicu sipati polovinu brašna, dodati nadošao kvasac, ulje, sitan sir i so, pa dobro izmešati. Postepeno dodavati preostalo brašno i rucno mesiti dok se ne dobije glatko testo. Umešati testo ostaviti na toplom da nadoe oko pola sata. Nadošlo testo podeliti u tri jufke.

Ostaviti ih da se odmore desetak minuta, a potom svaku jufku istanjiti oklagijom i urolati.

Okruglu tepsiju obložiti papirom za pecenje. Prvu rolnu testa u sredini smotati u krug.

Oko nje omotati drugu i trecu rolnu kako bi se popunila tepsija. Oblikovanu uvijušu ostaviti na toplom da miruje dvadesetak minuta, a potom je premazati umucenim jajetom.

Peci u rerni zagrejanoj na 200 stepeni oko 40 minuta.

Savet