

## *Loptice sa sirom*



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **400 g** sitnog sira
- **250 g** margarina
- **1 komad** kvasac
- **1 kašičica** šećera
- **2 kašičice** soli
- **150 ml** vode
- **500 g** brašna
- **1** jaje

### **Priprema**

Razmutiti šećer i kvasac u malo mlake vode. Ostaviti da nadođe. U posudu za mešenje staviti brašno, so, sir i omekšali margarin. Dodati nadošli kvasac i ostatak mlake vode. Umesiti testo. Ostaviti ga na toplom mestu da se udvostruci.

Kada se testo udvostrucilo, premesiti ga pa ga razviti debljine prsta. Iseckati testo na kockice. Od svake kockice formirati lopticu. Po želji na svaku kockicu može se staviti parce šunkarice ili kobasice, a može i prazne loptice. Poređati loptice u tepsiju.

Premazati loptice umućenim jajetom, po želji staviti malo susama. Ostaviti tako u tepsiji da odmori još 20 minuta. Onda staviti u zagrejanu rernu da se pece oko 30 minuta.

## **Savet**