

Kaarl Pide



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Tijesto:

- **1,5 šolja (od 150 ml) vode**
- **1 šolja (150 ml) mlijeka**
- **1 vrecica instant kvasca**
- **1 kašicica šecera**
- **1 kašicica soli**
- **2 kašikem maslinovog ulja**
- **5 šolja + par kašika brašna**

Ostalo:

- **3 šolje svježeg sira**
- **1 jaje**
- **po ukusu soli**
- **maloribano, dimljenog sira**

Priprema

Sjediniti brašno, so, instant kvasac i šećer. Dodati toplu vodu i mlijeko, pa zamijesiti tijesto. Mijesiti 7-8 minuta. Ostaviti prekriveno, na topлом, da se udvostruci. Sjediniti svježi sir, jaje i so (ukoliko sir nije slan), pa dodati naribano dimljeni sir (može i bez).

Na pobrašnjenoj radnoj plohi premjesiti tijesto, pa podijeliti na 8 loptica. Svaku lopticu malo razvaljati, pa u sredinu staviti malo fila od sira.

Spojiti rubove, pa formirati lopticu, tako da spojeni dio bude okrenut na radnu plohu. Pažljivo razvaljati, pa prstima lagano pritisnuti središnji dio, tako da rubovi budu lagano izdignuti. Staviti u pleh, obložen papirom za pecenje, pa u središnji dio staviti nadjev od sira.

Na isti nacin pripremiti i ostale kuglice tijesta. Peci u pecnici, zagrijanoj na 220 C da porumene.

Peceno pecivo poslužiti toplo...

...uz kiselu pavlaku, jogurt ili salatu!

Savet