

Potkovica sa sirom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Testo:

- **500** gbrašna
- **1** kašicicasoli
- 2jajeta
- **1** dlulja
- **2,5** dl mleka
- **50** gkvasca
- **1** kašicicašecera

Nadev:

- **300-400** gkravlje sira
- **1-2**jajeta

Premazivanje i posipanje:

- **1**žumance
- **30** gsusama
- **20** gkrupne morske soli

Priprema

U prosejano brašno izmešati so, dodati jaja, mlako mleko sa nadošlim kvascem i ulje, pa zamesiti meko glatko testo. Ostaviti testo, prekriveno krpom, da naraste.

Naraslo testo podeliti na 2 dela (može se podeliti i na vise delova, pa praviti male potkovice, mala deca ce se radovati - mi smo velika deca, pa pravimo velike). Svaki deo blago premesiti, oblikujuci lopte.

Svaku loptu rastanjiti oklagijom na 2-3 mm debljine, u obliku dugog pravougaonika.

U ciniji izmrvti sir viljuškom, dodati jaja i so ukoliko je sir neslan i izjednaciti masu.

Na rastanjeno testo, uz dužu stranu pravougaonika, rasporediti sir sa jajima.

Uviti rolat po dužoj strani, pridržavajuci nadev da se ne pomeri.

Dobijeni valjak staviti u nepodmazan pleh, savijajuci ga u oblik potkovice.

Saviti tako i drugu potkovicu, pa jedan krak potkovice zavuci u drugu, sa vecim razmacima sa svih strana, jer ce testo narasti.

Kuhinjskim makazama zaseci gornju površinu testa na više mesta, na jednakim razmacima.

Ostaviti potkovice da narastu u plehu dok se greje rerna, a za to vreme ih premazati umucenim žumancetom, razmucenim sa vrlo malo mleka i ulja, pa svaku posuti susamom i krupnom morskom solju.

Peci ih u zagrejanoj rerni oko 20 minuta na 180°C, da lepo porumene.

Savet

Igrajte se sa ovim divnim testom i njegovim oblicima. Nadevajte ga slanim ili slatkim, a ono e vam višestruko uzvratiti... Klasian nadev od sira i jaja je uvek pun pogodak.