

Potkoviča sa sirom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Testo:

- **500 g** brašna
- **1 kašičica** soli
- **2** jajeta
- **1** dl ulja
- **2,5 dl** mleka
- **50 g** kvasca
- **1 kašičica** šećera

Nadev:

- **300-400 g** kravljeg sira
- **1-2** jajeta

Premazivanje i posipanje:

- **1** žumance
- **30 g** susama
- **20 g** krupne 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 više 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 izmrviti 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, pridržavajući nadev da se ne pomeri.

Dobijeni valjak staviti u nepodmazan pleh, savijajući 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 zagrejanj 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.