

Pecivo sa sirom (3)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2 dl** mleka
- **1 dl** vode
- **1 dl** ulja
- **1 kesica** suvog kvasca
- **1 kesica** praška za pecivo
- **100 g** margarina
- **1 kašica** šećera
- **1 kašica** cicasoli
- **1 žumanice**
- **1 kašica** mleka
- **2 kašike** susama
- **100 g** sitnog sira
- **po potrebi** brašna tip 400 meko

Priprema

U vanglicu sipati mlako mleko i vodu dodati šefer i kvasac, pomešati i ostaviti da odstoji 5 minuta. Dodati ulje, so, prašak za pecivo pomešati i dodavati brašno. Zamesiti glatko testo. Ostaviti testo da udupla masu. Kada naraste premesiti i podeliti testo na dva dela. Formirati jufke i ostaviti da odstoje 15 minuta. Razvuci jufku što tanje u pravougaonik i narendati preko 50 gr markarina i na pocetku celom dužinom naneti 50 gr sira. Umotati u rolat i seci testo u trouglove reati u pleh obložen pek papirom. Ponoviti postupak sa drugim delom testa. Umutiti žumanjak i mleko i premazati pecivo posuti susamom. Peci na 200°C.

Savet

Zbog rendanog margarina testo bude slojevito i veoma sono.