

Hlebici sa peršunom



težina: **lako**

za: **7** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Za testo:

- **2 dlmleka**
- **1 dl vode**
- **1 dlulja**
- **1 žumance**
- **1 kesica** suvog kvasca
- **1 kašicice** šecera
- **2 kašicice** soli
- **500 g** brašna

Za nadev:

- **150 g** sitnog sira
- **2 kašike** pavlake ili kiselog mleka
- **1 vezica** peršuna

Za premaz:

- **1** belance

Priprema

Kvasac pomešati sa pola case mlake vode i dodati šecer. Ostaviti malo da odstoji.

U drugu posudu staviti brašna, dodati kvasac, mleko, ulje, so i žumance. Dobro izmešati, po potrebi dodati još malo brašna. Ostaviti da testo naraste. Gotovo testo podeliti na 7 loptica.

Sir izmešati sa peršunom i malo posoliti po potrebi. Svaku lopticu malo rastanjiti i staviti fil i lepo zatvoriti da se dobije krug.

Poreati sve loptice u posudu za pečenje u krug na papir za pečenje i premazati belancetom, po želji ukrasiti listovima peršuna ili semenkama.

Peci na 180 stepeni dok ne porumene.

Savet

Fini domai hleb, pa još punjen nekim nadevom, ne postoji ništa lepše!!!