

Zvrkovi od domaceg testa



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **90 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **2,5 dl** mlake vode
- **1 kašičica** soli
- **po potrebi** brašno tip 400 meko
- **1** tikvica
- **1 glavica** crnog luka
- **200 g** sitnog sira
- **7 kašika** ulja
- **po ukusu** suvi biljni zacín
- **po ukusu** biber

Priprema

Mlaku vodu pomešati sa solju pa dodati brašno. Zamesiti glatko testo prekriti krpom pa ostaviti da odstoji 5 minuta potom premesiti testo podeliti na dve jufke koje stanjimo i svaku premažemo kašikom ulja. Prekriti prijanjajućom folijom i ostaviti da odstoji pola sata.

Tikvicu oljuštiti i narendati na krupniji deo posoliti i ostaviti da odstoji 5 minuta. Crni luk naseckati na sitne kockice. Tikvice ocediti od vode koju su pustile pa ih promešati sa lukom zacíniti suvim biljnim zacínom i biberom.

Jufku razvuci što tanje poprskati sa 2,3 kašike ulja potom posuti po razvucenom testu tikvice i luk. Podeliti na 3 dela i svaki uviti u rolat pa umotati svaki u zvrk. Staviti u podmazanu tepsiju. Drugu jufku takoe razvuci što tanje pa poprskati uljem i preko staviti sitan sir. Podeliti na 2,3 dela svaki urolati u rolat i umotati u zvrk. Staviti u tepsiju. Rernu zsgreјati na 250°C i staviti tepsiju potom smanјiti na 200°C i peci dok ne porumeni. Gotove

zvrkove premazati mešavinom vode i ulja.

Savet