

Testo sa belim lukom i sirom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Testo:

- **20 g** kvasca
- **1,5 dl** mlake vode
- **1,5 dl** jogurta
- **1/2 kašičice** soli
- **2 kašike** ulja
- **2 kašike** meda
- **500 g** brašna

Još:

- **4 cen** belog luka
- **50 g** margarina
- **300 g** tvrdog sira

Priprema

Kvasac staviti u mlaku vodu da nadolazi. Kad se kvasac podigne dodati med, ulje, jogurt, so i postepeno dodavati brašno. Umesiti glatko i mekano testo da se ne lepi za prste. Ostaviti da odmara pola sata.

Beli luk iseckati sitno. Margarin otopiti i dodati mu beli luk. Ostaviti na toplom.

Testo razvuci što tanje u krug ili u obliku pleha. Premazati sa margarinom i belim lukom. Ukoliko vam sir nije slan malo posolite margarin.

Preko narendati sir. Sir možete da koristite po želji. Ja sam u ovom slucaju koristila domaci tvrdi sir.

Peci 10ak minuta u zagrejanoj rerni na 250 stepeni.

Savet