

Kravajcici sa sirom



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Za testo:

- **600 g** brašna
- **30 g** svežeg kvasca
- **1 kašičica** šecera
- **300 ml** mleka
- **50 ml** ulja
- 2 jajeta
- **1 kašičica** soli

Za nadev:

- **300 g** sitnog sira
- 1 žumance

Za premazivanje:

- 1 žumance
- malo ulja

Priprema

Kvasac umešati u mlako mleko sa po kašičicom šecera i brašna i ostaviti da nadoše. Kada je nadošao, zamesiti ga sa brašnom, dodati preostale sastojke, pa umesiti glatko testo. Ostaviti ga da naraste na toplom.

Kada je naraslo, premesiti i podeliti na 10-12 loptica. Svaku lopticu rastanjiti oklagijom, pa na sredinu staviti sir. Tako uraditi sa svim kravajcicima.

Zatim ih poređati u podmazanu tepsiju i ostaviti da narastu. Potom ih premazati umucenim žumancetom, posuti susamom i peci u rerni zagrejanj na 200 stepeni oko 40 minuta.

Savet

Toliko su dobri da je muž po?eo da ih " krade " ?im su izašli iz rerne :-)