

Kravajcici sa sirom



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Za testo:

- **600** gbrašna
- **30** gsvežeg kvasca
- **1** kašicica šecera
- **300** mlmleka
- **50** mlulja
- **2** jajeta
- **1** kašicica soli

Za nadev:

- **300** gositnog sira
- **1** žumance

Za premazivanje:

- **1** žumance
- **maloulja**

Priprema

Kvasac umešati u mlako mleko sa po kašicicom šecera i brašna i ostaviti da nadoe. 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 poreati u podmazanu tepsiju i ostaviti da narastu. Potom ih premazati umucenim žumancetom, posuti susamom i peci u rerni zagrejanoj na 200 stepeni oko 40 minuta.

Savet

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