

Sirnica



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** brašna
- **2 kašice** soli
- **4 kašike** ulja
- **oko 500 ml** tople vode
- **oko 500 g** sira

Priprema

Prosejati brašno i pomešati sa solju. Dodati ulje i podlivajući toplom vodom umesiti testo srednje tvrdoce. Podeliti ga na 6-7 lopti, pouljiti, prekriti najlon folijom, i ostaviti da odmori pola sata. Sir ako je potrebno, posoliti. Uzeti odmoreno testo, razvuci oklagijom, što više možete, potom ga dodatno rukama rastanjiti preko stola prekrivenim stolnjakom. Sa šire strane stola prebaciti testo ka sredini, ne previše, a onda i sa druge strane.

Poprskati mešavinom otopljenog maslaca i ulja i staviti nadev od sira. Povlaceci stolnjak ka sebi, rolati koru, prvo sa jedne, a onda i s druge strane. Oštrim nožem preseći spoj, zamotati dobivenu rolnu u puž i staviti u nauljenu tepsiju.

Sledecu rolnu zaviti na kraju prethodne i sve tako dok se tepsija ne popuni.

Ugrejati pecnicu dobro, pomastiti sirnicu i peci da fino porumeni. Pred samo vaenje poprskati vodom i vratiti na koji minut nazad u pecnicu. Poslužiti uz jogurt.

Savet