

## Školjkice sa sirom



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **45** min

### Sastojci

#### Potrebno je:

- **20 g** kvasca
- **2 kašike** ulja
- **1/2 kašice** soli
- **1/2 kašice** šećera
- **300 ml** tople vode
- **2 kašike** kisele pavlake
- **500 g** brašna

### Priprema

Zamesiti testo sa istopljenim kvascem u toploj vodi sa šećerom. Dodati odmah i so, kiselu pavlaku i ulje. Zamešeno testo ostaviti da se udvostruci. Testo premesiti i razviti veliku koru. Vaditi vecom čašom kolutove, na svaki kolut stavljati mrvljeni sir i preklopiti. Slagati u tepsiju. Ostaviti pripremljene školjkice 30 minuta da nadodju premazati ih vodom i peci na 200C 15 minuta. Ispecene kifle premazati istopljenim margarinom.

### Savet