

Punjeni cvetovi od testa



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **5** min

Sastojci

Testo:

- 250 g brašna
- 1 kesica praška za pecivo
- 125 g svežeg sitnog sira
- 50 ml jogurta
- 50 ml ulja
- 1 belanjak
- 1/2 kašičice soli

Za punjenje:

- 100 g sira
- 1 manje jaje
- malo soli

Priprema

U zdelu prosejati brašno, so, prašak za pecivo. Dodati belanjak, ulje, jogurt i sveži sitan sir. Umesiti testo. Ako je potrebno dodati još malo brašna da se ne lepi za ruke. Na radnoj površini testo tanko razvaljati oklagijom. Sa modlicom isecite cvetove, jedan ostaje celi, a drugom izvadite sredinu. Ja imam dva ista kalupa, jedan veci, jedan manji, prvo sa vecim kalupom iseci testo, potom sa manjim. (ne koristite baš male kalupe, kao recimo one za vanilice, ako nemate vece kalupe, koristite caše) Na tepsiju na kojoj je papir za pecenje slagati cvetove sa razmakom. Prvo puni krug, pa lagano premazati sa mlakom vodom i staviti drugi krug na prvi. Tako dok imate testa. Rernu ugrejati na 180 stepeni. Sir, jaje i so pomešati i kašikicom puniti svaki krug. Ispeci, dok ne porumeni. Pred služenje, stavite malo sušenog paradajza u maslinovom ulju i sira sa zacinama.

Savet