

Baranica sa sirom



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **350** gmekog brašna
- **150** ml mleka
- **150** ml vode
- **20** gsvežeg kvasca
- **1/2** kesice prška za pecivo
- **1** kašicica šecera
- **1/2** kašicica soli
- **1** jaje
- **2** kašikemasti
- **1** kašika masti (za premazivanje)
- **300** gsira
- **1** jaje

Priprema

U dubljoj posudi sjediniti mlako mleko i vodu s izmrvljenim kvascem, kašicicom šecera i brašna. Dobro izmešati i ostaviti na toplo da nadoe. U vanglicu sjediniti brašno, so i prašak za pecivo, dodati nadošli kvasac, jaje i 2 kašike masti. Rukom izmešati sastojke kako bi se dobila ujednacena kašasta smesa. Testo prekriti i ostaviti da miruje dok ne nadoe.

Okruglu tepsiju premazati mašcu i zagrejati je. Sipati u zagrejanu tepsiju testo. Posebno umutiti sir sa jajetom i premazati preko testa.

Peci u rerni zagrejanoj na 200 stepeni dok ne porumeni.

Savet