

Uvrnuto pecivo sa sirom



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Za fil:

- **500** gizgnjecenog sira
- **100** gkajmaka
- **1**jaje

Za testo:

- **1** kgbrašna
- **20** gšecera
- **50** gsvežeg kvasca
- **30** gsoli
- **7** kašikaulja
- **500** mlvode

Za premaz:

- **1**belance

Za posipanje:

- **2** kašikesusama
- **2** kašikecrnog susama

Priprema

Prvo susam malo tostirati na suvom tiganju. Ugrejati tiganj dobro i staviti susam mešati kad susam pusti miris skloniti sa ringle. Priprema fila: Sir izgnjeciti viljuškom dodati kajmak i jaje pa sve fino sjediniti. Ostaviti u frižider dok se priprema testo. Testo: U ciniju staviti brasno, so, šefer, kvasac, ulje i vodu. Zamesiti testo i ostaviti da se odmara 20 minuta. Nadošlo testo podeliti u 5 lopti. Pustiti još 10 minuta da se odmara, a zatim svaku loptu razviti u krug i zaseci je po dužini na nekoliko mesta pa premazati sa filom. Saviti krug u mali rolatic. Rolatic uviti u vis pa premazati sa belancetom i posuti susamom. Peci u zagrejanoj rerni na 200 stepeni oko 20 minuta. Prijatno!

Savet