

Peciva sa kozijim sirom



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** brašna
- **500 ml** vode
- **1 kašika** šecera
- **1 kašika** soli
- **7 kašika** maslinovog ulja
- **50 g** svežeg kvasca

Za fil:

- **300 g** kozijeg sira
- **po ukusu**

Priprema

Za fil 300gr kozijeg sira izgnjeciti viljuškom i dodati malo soli . Testo: U ciniju staviti brašno, so, šecer, 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 tanko premazati sa kozijim sirom. Raditi razne oblike testa. Oblike testa reati na pek papir u veliki pleh. Premazati belancetom, posuti makom, susamom, lanenim semenom i još malo posoliti. Peci u zagrejanjoj rerni na 200 stepeni oko 20 minuta. Prijatno!

Savet

Volim ove recepte gde se ne mora pridržavati recepta umesto kozijeg sira može se staviti bilo koji drugi sir, isto važi i za semenke koje se posipaju po pecivima. Dajte se u akciju i pustiti mašti na volju. Prijatno.