

Penjurlije (2)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Testo:

- **1** paketickvasca
- **1** kašikicašecera
- **1** kašikicabrašna
- **500 ml**toplog mleka
- **2** kašikicesoli
- **200** grastopljene masti (ili margarina)
- **800 g**brašna tip500

Nadev:

- **1 kom.**razmuceno jaje
- **250 g**feta sira (ili Bilo kojeg po želji)

Premaz:

- **2-3** kašikemleka
- **ostata**sira od nadeva

Priprema

U jednoj šerpici zamutite kvasac sa kašikicom šecera, kašikicom brašna i 250ml toplog mleka. Poklopite i ostavite na toplom da nadože.

U vanglici sipajte toplo mleko i dodajte nadošli kvasac. Stavite soli i polako dodajte brašno. Zamesite srednje meko testo, pokrite ga kuhinjskom krpom i ostavite na toplom 10-15 minuta da se odmara.

Zatim, u šerpici rastopite mast. Razvuci testo deblje, negde oko 1cm. Iseci na kvadratice i premažite svaki sa razmucenim jajetom. U sredini stavite malo sira. Urolajte i svaku rolnu. Ostavite da se odmaraju 30 minuta.

Zatim, malo ih umocite u mast i re?ajte na tepsiju, koja je prekrivena pek papirom. Nadev koji vam je ostao, razmutite ga sa mlekom i premažite rolnice.

Stavite ih u zagrejanu rernu i pecite prvih 10 minuta na 250 stepeni, a zatim smanjite na 220 stepeni i pecite ih jedno 10-15 minuta dok ne porumene.

Savet

Vide?ete da su izvrsne, mekane, prelepog ukusa. Uživajte uz ove penjurlije sa jogurtom ili toplim mlekom. Prijatno uz Oliverine ?arolije