

Jastucici sa sirom



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastoјci

Potrebno je:

- **600 g**brašna
- **1 kašicicasoli**
- **1 kašika šecera**
- **1 kockakvasca**
- **1 dl**otopljenog maslaca
- **1**jaje
- **3 kašike**kisele pavlake
- **oko 300 ml**tople vode

Nadev:

- **300 g**feta sira

I još:

- **1**jaje za premaz
- **malosusama** za posip

Priprema

Kvasac podici sa kašicicom šecera i malo tople vode. Ostaviti da zapeni. Brašno prosejati, posoliti, dodati šecer, jaje ovlaš umuceno, kiselu pavlaku i otopljen i prohlaen maslac, te toplom vodom umesiti elasticno testo. Ostaviti ga da naraste na toplom. Podeliti ga na dva dela, radi lakšeg rukovanja. Rasuci koru, iseci na

pravougaonike pa ih staviti na spravicu za oblikovanje jastucica, staviti malo sira...

...sklopiti spravicu i napraviti jastucic.

Tako raditi dok se ne potroši sav materijal.

Jastucice složiti na pleh obložen pek papirom i ostaviti da odmore.

Jaje umutiti viljuškom, dodati malo vode, pa premazati jastucice. Posuti susamom i peci u pecnici ugrejanoj na 200 stepeni.

Kad dobiju lepu zlatnu boju, izvaditi iz rerne, malo prohladiti i poslužiti.

Savet