

## **Jastucici sa sirom**



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **80 min**

### **Sastoјci**

#### **Potrebno je:**

- **800 g**brašna
- **1 kockakvasca**
- **2 kašicicesoli**
- **1 kašikašecera**
- **150 ml**ulja
- 2jajeta
- **375 ml**mleka

#### **Fil:**

- **300-400 g**mladog sira

#### **I još:**

- 1jaje za premaz
- malosusama

### **Priprema**

Kvasac podici, a brašno prosejati i dodati mu so, šecer, jaja i ulje, sipati kvasac, a onda toplim mlekom umesiti elasticno testo koje ostaviti da nado. Rasuci oklagijom koru i narezati na kocke, pa svaku kocku staviti u modlicu za jastucice. Utisnuti malo testo u modlu i staviti malo sira.

Preklopiti modlicu, pa odstraniti višak testa.

Gotove jastucice poslagati u olej obložen pek papirom da još malo narastaju.

Jaje umutiti, te premazati peciva i posuti susamom.

Pecnicu podgrejati na 200 stepeni i peci da dobiju lepu, zlatnu boju.

### **Savet**