

## *Jastucici sa sirom*



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **80** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **800 g** brašna
- **1 kocka** kvasca
- **2 kašice** soli
- **1 kašika** šećera
- **150 ml** ulja
- **2** jajeta
- **375 ml** mleka

#### **Fil:**

- **300-400 g** mladog sira

#### **I još:**

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

### **Priprema**

Kvasac podici, a brašno prosejati i dodati mu so, šećer, 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 oleh 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**