

Sirnice



težina: **srednje**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Za testo:

- 2,5 **čaše (od 2 dl)** brašna
- 1+1/4 **čaše (od 2 dl)** mlake vode
- 1 **kašicica** soli
- 1/2 **kašičice** šećera
- 2 **kašičice** suvog kvasca

Za fil:

- 200 g **belog sira**
- 4 **kašike** pavlake ili kajmaka
- **po potrebi** so

Priprema

Umesiti testo da bude mekše, brašno postepeno dodati. Ovo je hlebno testo. Ostavite u nauljenu posudu da ostoji na toplom 30 minuta.

Izmešati sir, pavlaku i so sa viljuškom.

Priprema. Razviti testo tanko, premazati sa filom. Preklopiti naširoko 4 puta u istom smeru kao štrudlu, samo što ne uvijate vec naširoko preklapate. Malo dlanovima ili ovlaš sa oklagijom malo raširite u smeru u kojem ste preklapali. Dlanovima stisnite mesta gde cete seci ili ih posle viljuškom ili prstima stisnite da fil ostane unutra. Možete ostaviti 10 minuta da ostoji. Pržiti na masnoci da porumene. Služite uz mleko, jogurt po želji.

Savet

Jako ukusno deci za doruak ili veeru uz jogurt. Probajte.