

Lisnate pituljice sa sirom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **15** min

Sastojci

Potrebno je:

- **250 ml**vode
- **1/2 kašičice**soli
- **1/2 kašičice**šecera
- **400 g**brašna
- **1 kesica**praška za pecivo
- **1/2 kockice**kvasca

Za mazanje korica:

- **200 g**sira

Priprema

Zamesiti testo (brašno dodavati postepeno). Zamešeno testo ostaviti da odstoji 15 minuta. Zatim testo premesiti i podeliti na 10 loptica velicine vece jabuke. (zavisi koliko testa imamo). Svaku lopticu razviti oklagijom u što tanju jufku.

Razvucenu koru premazati sa malo sira i preliti po kori dve kašike ulja. Uviti koru u rolat, a zatim u pužic.

Ovako uraditi sa svim korama.

Zatim svaku koru razviti velicine veceg tanjira i pržiti na veoma malo ulja...

Savet