

Tasci sa sirom



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **50 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g**brašna
- **2**jajeta
- **1/2** kašicicesoli
- **1 dl**mlake vode
- **50 g**feta sira
- **1** kašikakisele pavlake
- **1** kašikakrem sira
- maloulja
- **100 g**rezli
- **100 g**pržene slanine (nije obavezno)
- po željis od pavlake i sira

Priprema

Prosejanom brašnu, dodati so, jaja i vodu.

Zamesiti zašto da bude glatko. Ako treba dodati još malo vode. Odmah ga podeliti na dva dela i ostaviti desetak minuta da stoji.

Onda razvuci tanko prvi deo testa pa na jednakim razmacima, u redovima stavljati nadev. Nadev napraviti tako što se izgnjeci viljuskom sir (može svaki beli sir) umesa pavlaka i krem sir i po potrebi so.

Razvuci i drugi deo testa istih dimenzija i spustiti preko prvog dela testa.

Radlom proci vertikalno i horizontalno praveci kvadratice.

U šerpi staviti vodu da prokljuca pa dodati malo soli, a onda spuštati takse. Kuvati ih par minuta dok ne isplivaju na površinu.

Izvaditi ih na vecu tacnu i posuti sa malo proprzene prezle, a po želji dodati i komade pržene slanine.

Po želji možete ih pri služenju prelitи sosom od pavlake i sira.

Služiti uz salatu. Najlepši su dok su topli.

Savet

Ovo poznato, vojvodjansko jelo, veoma je ukusno. Može se puniti i mlevenim mesom, a i džemom ako želimo slatke taske. Nekada se esto pravilo.