

## *Peciva sa sirom (2)*



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **70** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **1 kg** brašna
- **2 kašice** soli
- **2 kašice** šecera
- **2 dl** ulja
- **2 dl** mleka
- **2 dl** tople vode
- **1 kocka** kvasca
- **2** jajeta

#### **Ostalo:**

- **oko 300 g** sira
- **1** jaje za premaz
- **po želji** semenke curikota i susama
- **100 g** otopljenog maslaca

### **Priprema**

Aktivirati kvasac. Prosejanom brašnu dodati so i šecer, ovlaš umucena jaja, ulje, kvasac, pa mešavinom toplog mleka i vode umesiti testo. Ono ce biti nešto lepljivije, ali tako treba da bude... Ostaviti ga na toplom da narasta. Radi lakšeg rukovanja podeliti ga na 3-4 lopte i svaku rasuci oklagijom u oblik pravougaonika. Premazati koru otopljenim maslacem, pa nadenuti sirom (koji cete koristiti, na vama je, kod mene je ovog puta bio zrnasti)... Motati koru sa šire strane...

...da se dobije rolat. Tako uraditi i sa preostalim loptama testa.

Sad svaki rolat seci na rolatice željene velicine. Krajeve odstraniti, od njih možete, a i ne morate praviti oblike, svejedno ce biti ukusni kad se ispeku...

Uzeti varjacu i svaki rolatic utisnuti po sredini.

Krajevi rolatica ce se malo razlistati. Ponoviti postupak sa ostalim šniticama.

Poslagati ih u pleh obložen papirom za pecenje i ostaviti da odmaraju još neko vreme. Premazai umucenim jajetom i posuti semenjem po izboru.

Pecnicu ugrijati na 200 stepeni i peci dok peciva fino ne porumene.

## **Savet**

Celu kuu ispuni miris tek ispeenog peciva, mislim da ni jedan miris ne vraa uspomene na detinstvo kao onaj svežeg peciva... bar je kod mene tako...