

Forneti sa sirom



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** brašna
- **25 g** kvasca
- **250 ml** mleka
- **1,5 kašičica** soli
- **1 kašika** masti
- **1** jaje za premazivanje
- **250 g** feta sira
- **2 kašike** kisele pavlake

Priprema

Od ukupne količine mleka odvojiti malo, staviti šećer i izmrvljen kvasac. Ostaviti da nadodje. U posudu za mešenje staviti pola količine brašna, so, i mast. Dodati nadošli kvasac, ostatak mleka i ostatak brašna pa umesiti testo. Ostaviti ga na toplom mestu da naraste.

Feta sir izgnjeciti viljuškom pa dodati kiselu pavlaku. Sve lepo izmešati.

Razviti testo pa ga preseći po dužini. Na pola testa namazati fil, a drugu polovinu sekacem iseckati testo. Preklopiti secnu stranu preko sira. Iseckati na manje komade. Poredjati forneti u tepsiju, premazati jajetom i ostaviti u tepsiji oko 15 minuta dok se greje rerna. Peci forneti oko 25 minuta na 180 stepeni.

Savet