

Spirale sa krem sirom



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **750 g** brašna
- **25 g** kvasac
- **300 ml** mleka
- **1** **caša 180 ml** jogurta
- **1 kašicica** šećera
- **1 kašicica** soli
- **250 g** krem sira
- **1** **komad** jaje
- **20 g** susama
- **100 g** margarina

Priprema

Kvasac izmrviti, pomešati sa šećerom pa preliti sa malo toplog mleka (od ukupne kolicine). Ostaviti da nadoe.

Nadošli kvasac sipati u brašno, dodati so, ostatak mleka, omekšali margarin, jogurt.

Umesiti testo pa ga ostaviti da naraste -oko 15 minuta. Onda ga podeliti na dva dela. Razviti jedan deo testa pa ga premazati krem sirom. Razviti i drugu polovinu testa pa preklopiti preko namazanog krem sira. Iseci testo na štapice pa ih uvijati u spirale te ih presaviti na pola i uvrnuti.

Porati ih u tepsiju, premazati jajetom, posuti susamom i ostaviti da odstoje oko 20 minuta. Onda ih staviti u zagrejanu rernu da se peku oko 15 minuta.

Savet