

Vencici sa sirom



težina: **lako**

za: **5 osoba**

vreme pripreme: **50 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 2× 275g razvucenog lisnatog testa
- 200 g sira
- 1 jaje
- po potrebi soli
- 2 kašike krem sira ili kisele pavlake
- 1 žumance
- malo susama

Priprema

Sir izgnjeciti viljuškom pa spojiti sa pavlakom (ili krem sirom), šolju ako sir nije dovoljno dlan i jajetom.

Odledjenu ploču lisnatog testa premazati sa pola gola i iseci na 7-9 traka u zavisnosti da li želite veće ili manje vencie. Možete koristiti i ploče lisnatog testa koje treba odmrznuti i razvuci u tanak pravougaonik.

Prvi traku savijati od čoka i stranu tj. nakoso do njenog kraja.

Dobijenu rolnicu saviti i krug.

Vencice reati i pleh sa pak papirom. Svaki vencie premazati žumancetom umućenim sa kašicom mleka i ulja.

Posuti vencice susamom pa ih peci na 200'C da porumene oko 20 minuta.

Pecene vencice prohladiti i služiti.

Savet

Vrlo ukusno i dekorativno pecivo.