

Domaci forneti



težina: **lako**

za: **9** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Sastojci za smesu:

- **300 ml** mleko
- **25 g** svežeg kvasca
- **1/2 kasicice** šećera
- **1 kašicica** so
- **11 kašikabrama** šna
- **150 ml** ulje

Za nadev:

- **300 g** sira
- **100 g** kisele pavlake

Za premazivanje i posipanje:

- **1** jaje
- **po potrebi** susam

I jos:

- **15 komada** tankih kora (za pite)

Priprema

Priprema smese: U mlakom mleku rastvoriti kvasac, dodati šecer, 1 kašiku brašna, izmešati i ostaviti da odstoji deset minuta. Zatim, dodati ulje, deset kasika brašna, so i izmešati. Za nadev: Sir staviti u dublju posudu, dodati kiselu pavlaku i izmešati. Na pet mesta odvojiti po tri kore. Uzeti jednu koru, premazati je smesom od mleka, preklopiti drugom korom-i tako reati i mazati pet kora. I petu koru premazati i, niz jedan kraj, naneti nadev od sira i kisele pavlake.

Urolati.

Na isti nacin napraviti još dva rolata. Prekriti ih najlon kesom, preko staviti cistu kuhinjsku krpu i ostaviti da odstoje sat vremena.

Rolate seci na manje trouglice i poreati ih u pleh obložen pek-papirom. Jaje razmutiti viljuškom i premazati trouglice, posuti ih susamom i peci u dobro zagrejanoj rerni na 200 stepeni 20 minuta (po potrebi smanjiti temperaturu kako ne bi goreli).

Gotovo pecivo izvaditi iz rerne, prekriti cistom kuhinjskom krpom i ostaviti da se prohladi.

Forneti servirati i poslužiti.

Savet

Fantasticnog su ukusa. Probajte, prijatno!