

Turske pitice sa sirom



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **90 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **150 g** integralnog brašna
- **2 kašike** heljdinog brasna
- **200 g** belog brašna
- **15 g** svežeg kvasca
- **200 ml** mlake vode
- **1 kašika** jogurta
- **1 kašica** casoli
- **1 kašica** cicašecera
- **1 kašika** uulja

Nadev:

- **200 do 250 g** sira

Priprema

U toplu vodu staviti kvasac kašicu brašna i šecer promešati i ostaviti 10 minuta da odstoji. Zatim dodati ulje jogurt i brašna pa umesiti fino glatko testo i ostaviti 30-ak minuta da odstoji. Zatim, premesiti na radnoj površini i podeliti na 8 jednakih delova. Prekriti ponovo i ostaviti još nekih 15-ak minuta. 4 kore razviti na tanko u krug, pa posuti izmrvljenim sirom, tako da otprilike 1 prst od ivice kore ostanu prazne. Druge 4 kore takodje razviti u krug pa njima preklopiti prethodne 4 nafilovane kore. Ivice pritisnuti prstima pa pritisnuti viljuškom kako nadev ne bi iscurio prilikom pecenja. Na teflonski tiganj staviti par kapi ulja da se malo zatrepe pa staviti testo, par minuta sa jedne strane i par minuta sa druge, dok ne porumeni. Ili sami odrediti vreme pecenja u zavisnosti od šporeta. Kada okrenete prvu stranu, drugu onu koja je odgore premazati sa malo ulja.

Savet

Uživate u receptu kada ga budete isprobali. Verujte, neete se pokajati. Pozdrav!