

Rebrasto pecivo sa sirom



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **13 g**kvasca
- **1 kašicica**šecera
- **70 g**tople vode
- **250 g**brašna
- **60** gulja
- **70 ml**toplog mleka
- **1 kašicica**soli
- **1**jaje
- **150 g**belog sira
- **2 kašike**krem sira
- **1 kašika** kisele pavlake
- **po potrebi**soli

Priprema

U ciniju izdrobiti kvasac pa dodati šecer i vodu i varjacom izmešati da se kvasac istopi. Dodati 50g brašna i opet sve izmešati pa ostaviti desetak minuta da nadodje.

Onda dodati ulje, mleko, so i ostatak brašna i varjacom izmešati da se dobije lepljivo testo. Možete dodati kašiku brašna ako vam se ucini da je retko. Pokriti krpom i ostaviti oko sat vremena da narasta.

Onda testo izruciti na radnu površinu sa malo brašna i ovlaš rukama oblikovati pogacu. Testo je penasto i mekano.

Preseci testo na pola po sredini, a svaku polovinu na 5 delova.

Uzimati svaki deo pa rukama pokupiti krajeve testa ka sredini i oblikovati kuglicu. Ostaviti kuglice da stoje dok ne napravite nadev.

Nadev se pravi od izmešanih sira, krem sira i pavlake. Dodati soli ako sir nije slan. Umešati polovinu umucenog jajeta. Uzeti kuglicu pa oklagijom razvuci elipsasti oblik. Tockicem ili nožem zaseći gornji deo testa do polovine. Donju polovinu ne zasecati.

Donji deo testa prebaciti preko gornje zasecene polovine. Blago prstima pritisnuti ivice da se spoje i malo rukama razvuci testo. Na sredinu staviti kašiku nadeva.

Levi kraj testa ukoso prebaciti preko nadeva tako da cosak bude na sredini vrha testa.

Desni kraj prebaciti preko levog savijenog dela testa, ali ne sasvom do kraja.

Okrenuti na drugu isecenu stranu i redjati u pleh obložen peki papirom. ad ih sve poreamo pokriti krpom i ostaviti da narastaju dok se rerna ne ugreje. Pred samo pecenje premazati sa drugom polovinom umucenog jajeta u koga smo dodali par kapi ulja.

Peci u rerni oko 20 minuta na 200'C da lepo porumeni.

Pecene izvaditi iz rerne i ostaviti da se prohlade.

Služiti uz jogurt ili neki drugi napitak.

Pecivo je i sutradan bilo mekano.

Savet

Vrlo ukusno i dekorativno pecivo.