

Lisnata uvijena peciva



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Za testo:

- **1 dl** mlake vode
- **2 dl** jogurta
- **20 g** svežeg kvasca
- **1 kašičica** šecera
- **1 kašičica** soli
- **2 kašike** ulja
- **400 g** brašna

Za premazivanje:

- **100 g** margarina
- **1** jaje
- **200 g** sira (feta ili sitni sir)
- **1 kašičica** seckana peršuna

Priprema

U mlaku vodu staviti šecer i kvasac da stane. Dodati jogurt, so, ulje i brašno i zamesiti testo. Testo dobro izraditi i ostaviti da nadolazi. Testo kad nadoe podeliti na 4 dela. Svaki deo razvaljamo u krug. Dva kruga premažemo sa omekšalim margarinom i preko stavimo dva ne premazana kruga, tako da dobijemo dva kruga koja premažemo sa filom od umucena jajeta, 200 gr sira i seckana peršuna. Premazane krugove uvijemo kao lisnato testo i ostavimo da stanu 10 minuta. Tada razvaljamo krugove koje isecemo na 8 traka. Svaku traku uvrnemo i uvijemo u krug. Ostavimo peciva da narastaju 15 minuta, premažemo jogurtom i pecemo na 200 stepeni.

Savet