

Trouglici sa sirom



težina: **lako**

za: **5 osoba**

vreme pripreme: **100 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **300 ml** mleka
- **1 kockica** kvasca
- **1 kašika** šecera
- **1 kašica** soli
- **1 šolja** ulja
- **200 ml** jogurta
- **2** jaja
- brašno po potrebi (oko 1 kg)

Fil:

- **1/2** margarina
- **2** žumanca
- **300 g** sira

Priprema

U mlako mleko rastopiti kvasac sa kašikom šecera i sa malo brašna pa ostaviti da nadoe. U drugi sud sipati brašno, kašicu soli, ulje, jogurt, jaja, dodati kvasac pa zamesiti testo i ostaviti da nadoe.

Umutiti mikserom margarin i žumanca.

Nadošlo testo razvuci oklagijom, premazati umućenim margarinom sa žumancetom, narendati sir i umotati u

rolat. Rolat seci na trouglove debljom tacnom ili nožem.

Reati u podmazan pleh, premazati umucenim belancetom, posoliti susamom i peci na 200 C dok testo ne naraste i dok se ne stvori blago rumena boja. Od ove kolicine materijala mogu se napraviti dva rolata.

Savet