

Bakine pituljice sa sirom



težina: **srednje**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **600 g**brašna
- **1 kocka**kvasca
- **200 ml** mleka
- **100 ml** vode
- **1 kašicica**so
- **1 kašicica**šecera
- **200 g**sira
- **2 kašikem**ast

Za premazivanje:

- **1**jaje
- **1 kašik**amleka

Priprema

U malo mleka razmутити kvasac sa kašicicom šecera, i brašna, pa ostaviti da nadoe.

Pomešati so, brašno, jaje, vodu i nadošao kvasac. Zamesiti testo te ga ostaviti da miruje oko 20 minuta, te ga podeliti na 5 jufke.

Jufke razviti oklagijom velicine manjeg tanjira pa svaku premazati mašcu i slagati jednu na drugu. Poslednju 5 ne premazivati.

Razviti oklagijom veliku koru premazati je mašcom i uviti u rolat.

Rolat iseci na 12 rolatica i svaki rolatič razviti u manju okruglu koricu. Stavi sira na sredini korice pa krajeve pituljice sastaviti.

Oblikovane pituljice reati u pleh obložen papirom za pecenje. Premazati umucenim jajetom sa mlekom i peci u zagrejanoj rerni 220 stepeni oko 15 minuta, i još 20 minuta na 100 stepeni.

Savet