Ovcice



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za testo:

- **300 ml**mlakog mleka
- **1/2 kockice**svežeg kvasca
- **2 kašicice**šecera
- **1 kašicica**soli
- **100 ml**ulja
- **1**žimanjak
- **500 g**brašna

Za fil:

- **300 g**ovcijeg sira
- **2** jajeta
- **1 kašika**sitno naseckane miroije

Priprema

U toplo mleko dodati šecer, potom kvasac malo brašna i pomešati, ostaviti da se kvasac digne. U prosejano brašno dodati so, ulje, žumanjak i zamesiti fino testo, ostaviti petnaestak minuta. Razvaljati, premazati filom, u sir dodati jaja, sitno iseckanu mirodžiju i posoliti ako sir nije slan, urolati sa obe strane, preseci u sredini i rezati tokutice. Slagati u tepsiju na koju ste stavili pek paprir sa razmakom, jer ce malo narasti, ostaviti još 15 minuta da se dižu- Potom staviti u rernu na 220 od 12-15 minuta. Testo je mekano i nemojte dodavati puno brašna kad valjate, dovoljno da vam se ne lepi.

Savet