Lepinje sa sirom (2)

težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- **15 g**svežeg kvasca
- **50 ml**mlake vode
- **1 kašika**šecera
- **1 čaša**kiselog mleka
- **malo**soli
- **malo**praška za pecivo
- **300-400 g**brašna
- **malo**otopljenog maslaca
- **kriška**sira

Priprema

Kvasac ostaviti da nadoe u 50 ml tople vode zajedno sa kašikom šecera i malo brašna. Dodati mu zatim kiselo mleko, , prašak za pecivo, so i na kraju, brašno. Umesiti srednje meko testo i ostaviti ga da nadoe oko 15-20 minuta.

Zatim razviti što tanju koru i premazati je sa malo otopljenog maslaca.

Uviti kao obican rolat, pa seci na šnite.

Dobijene parcice rolata još malo rastanjiti oklagijom, pa polovinu premazati sirom (ivice testa ne premazivati).

Preklopiti, krajeve spojiti, pa ih pržiti u dubokom zagrejanom ulju.

Vaditi ih na ubrus da se ocede od viška masnoce, pa ih poslužiti.

Savet