

Pečene sir kocke



Ove pečene sir kocke su poput sirnice , razlika između sirnice i ovih sir kocki je vrijeme pripreme . Za sir kocke vam treba doslovno 5 minuta pripreme i mogu ih pripremiti čak i djeca . Vrlo su mekane , mirisne , sočne te jednostavne u pripremi .

SASTOJCI :

500 g čvrstog jogurta

500 g kiselog vrhnja (najmanje 20 % masnoće)

500 g svježeg sira

3 jaja

1 žličica soli

250 ml mineralne vode

500 g svježeg vučenog tijesta (1 pakovanje)

Ulje za mazanje tepsije

POSTUPAK :

1 . zagrijati pećnicu na 180 – 190 stupnjeva ...

2 . veliku tepsiju (32×34 cm) podmazati uljem ...

3 . u posudu staviti sve sastojke osim mineralne vode , zatim sve dobro umutiti, a na samom kraju dodati mineralnu vodu i

samo još kratko izmiksati tako da se sastojci spoje ...

4 . uzeti list po list kupovnih kora, te ih lagano zgužvati i redati u podmazanu tepsiju ... (**VIDI VIDEO**)

5 . zgužvane kore zaliti nadjevom (paziti da sve kore budu zalivene)

6 . staviti u vruću pećnicu i peći cca . 40 minuta ...



Ako vam se sviđaju recepti sa mog bloga možete se besplatno preplatiti

na moj YouTube kanal ... hvala na povjerenju vaša Meri