



Продукти:

250 мл прясно мляко
2 яйца
20 гр прясна мая
1 с.л. захар
30 мл зехтин/олио/
500-600 гр брашно
100-150 гр сирене - по желание

Заливка:

100 гр масло
1 ч.л. сол
2 с.л. брашно

Начин на приготвяне:

Маята се разтваря в 100 мл топло мляко със захарта, покрива се и оставя на топло да втаса 10-15 минути.

Брашното се пресява в голяма купа, в средата се прави кладенче и в него си прибавят втасалата мая, разбитите яйца и останалото мляко.

Омесва се средно меко тесто, което се покрива с кърпа или прозрачно фолио и се оставя на топло да втаса до удвояване на обема.

От него се оформят топчета колкото орех, като ръцете се топят в растителната мазнина.

Нареждат се едно до друго в намазнена тава с диаметър 28 см, покриват се с кърпа и се оставят да втасат на топло 30-40 минути.

Заливат се с приготвената заливка от препърженото масло, солта и брашното.

Към нея по желание можете да прибавите и натрошеното сирене.

Пекат се 20-30 минути в предварително загрята до 180 градуса фурна.