

*** Sunce ***

Slatki mali zalogajčići, koji me izgledom podsjećaju na sunce ... Pošto nam najavljuju snijeg, dijelim sa svima vama ova mala sunašca ...

Sastojci**Tijesto:**

300g **Glatkog brašna Podravka**
 50g **mekog butera / maslaca**
 1,5dc **vode**
prstohvat soli

Punjenje:

500g sira(skute)
 100g **Šećera (kristal)**
 1 jaje + 1 žumanjak
 2 kom. **Puding vanilin Dolcela**
 naribana kora limuna - **NE ŠTEDI!**



 **Srednje zahtjevno**

Priprema

1. Iz navedenih sastojaka umjesimo glatko i elastično tijesto, koje se ne lijepi za ruke. Napravljeno tijesto pokrijemo i ostavimo u hladilnik na 30min. da odmori.
2. Dok tijesto odmara, napravimo punjenje. Sve sastojke sastavimo i miješamo vilicom, dok se ne povežu u lijepu masu bez grudvica.
3. Odmoreno tijesto razvaljuamo jako tanko, bez dodavanja brašna. Tijesto je jako fino i elastično, ne lijepi se za radnu površinu. Ja sam razvaljala na 2mm. Znači, treba da bude stvarno tanko. Razvaljano tijesto sjeći u krugove, promjera 7-8cm. Ja sam si pomagala sa poklopcem od Linolade, jer nisam imala metalni okrugli sjekač. Znači, improvizacija! Ostanke tijesta samo lagano premjesimo, razvaljamo i režemo krugove, dok ne potrošimo svo tijesto.
4. Na svaki krug tijesta stavimo po 1 malu žličku punjenja. Tijesto hvatimo sa lijeve i desne strane sa dva prsta i dobro pretisnemo, da se zalijepi - napravimo dva kraka. Onda još sa svake strane, napravimo po još dva kraka - gledaj sliku. Tako smo dobili prelijepo sunašce.
5. Sunašca odlagamo na pekač obložen pek papirom. Pečemo 15-20min. u pećici ugrtanoj na 180 stepeni.
6. Ako budete tijesto razvaljali jako tanko, bit će vam taman punjenja i nema šanse da mi ko' kaže da je ostalo i trun punjenja. Meni je izašlo za 2 velika pekača od pećice, i tamo preko 50kom. sunca.
7. Po želji, posuti sa šećerom u prahu.

Posluživanje

Grickati uz kafu, čaj ili tek tako, u prolazu.