

Presnac



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g** brašna
- **oko 2 dl** mleka
- **1/2 paketic** kvasca
- **1** jaje
- **1 kašičica** šećera
- **1 kašika** soli
- **50 g** margarina
- **mal** ulja za mazanje tepsije

Za fil:

- **500 g** sitnog sira
- **3** jaja
- **1** žumance

Za posipanje:

- **1** belance
- **mal** susama

Priprema

U mlako mleko pomešati kvasac, kašičicu šećera i ostaviti da nadoe. Brašno prosejati i pomešati sa nadošlim

kvascem. Dodajte jaje i margarin. Zamesite testo, pokrijte krpom i ostavite na toplom da se udvostruci. Premesite, razvijte testo oglagijom duplo od velicine tepsije u kojoj cete peci. Stavite u nauljenu tepsiju a višak tepsije treba da pada preko ivice. Po testu ravnomerno rasporedite fil, koji ste predhodno sjedinili (ako sir nije slan dodajte so). Fil preklopite testom koje pada preko ivice. Premažite belancetom i pospite susamom. Ostavite da stoji još 15 minuta i pecite u zagrejanj rerni na 250 stepeni dok ne porumeni.

Savet