

Mirisna fokaca



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Za testo:

- **300 g** brašna
- **1 kesica** suvog kvasca
- **1 kašičica** šećera
- **1 kašičica** soli
- **2 kašika** maslinovog ulja
- **1** belance
- ulje za mazanje
- **2-2,5 dl** mlake vode

Za fil:

- **150 g** sitnog sira
- **2 kašike** pavlake
- **2** jaja
- **po potrebi** so

Priprema

Prosejati brašno i pomešati sa svim sastojcima za testo. Mlakom vodom zamesiti testo i ostaviti da stoji da se testo udvostruci.

Nadošlo testo premesite i podelite u dva dela. Jedan deo rastanjite oklagijom i prebacite u nauljenu tepsiju. Preko prve kore ravnomerno rasporedite fil (koji ste predhodno sjedinili). Posltupak ponovite sa drugim delom

testa i prebacite preko fila. Krajeve malo pritisnite. Premažite žumancetom i pecite u zagrejanj rerni na 200-250 stepeni dok ne porumeni.

Savet