

Lucanica sa sirom



Sastojci

Potrebno je:

- 300 g brašna
- 1 dl vode
- 100 g ulja
- 250 g crnog luka
- 150 g sira
- 3 jajeta
- malo soli

Priprema

Od brašna i vode zamesiti testo, kao za svaku pitu. Od umešenog testa razviti oklagijom na dasci 4-5 kora. Jedna kora treba da bude veca od tepsije u kojoj ce se peci i treba da prelazi ivice tepsije. Kore ostaviti da se malo prosuše. U meuvremenu na ulju propržiti sitno iseckan crni luk, da porumeni. Ostaviti ga da se ohladi. Kada se ohladi, dodati mu razmucena jaja i sitno izgnjecen sir, malo posoliti. U podmazanu tepsiju, staviti jednu koru, pa je poprskati uljem prethodno zagrejanim, pa staviti drugu koru i nju poprskati uljem i malo je nabratiti, staviti nadev po celoj površini, pa ponovo kore i prskati ih uljem, sve tako dok se materijal ne utroši, vodeći racuna, da se materijal utroši, a da na poslednju koru se ne stavi. Poslednju koru poprskati uljem, peci u zagrejanoj rerni. Pecenu lucanicu iseci na kocke, služiti lok je topla sa jogurtom.