

Punjeno pecivo



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

- **1/2 kg** brašna
- **1/2 kockice** kvasca
- **4 kašike** ulja
- **100 ml** mleka
- **1** jaje
- **200 ml** jogurta
- **2 kašice** šećera
- **2 kašice** soli

Za fil:

- **250 g** feta sira
- **100 g** kackavalja
- **100 g** suhomesnatog (po izboru)

Priprema

Testo: U toplom mleku, sa dodatkom kašice šećera, podici kvasac. U dublju posudu staviti brašno, pa dodati ulje, jaje, jogurt, so, šećer i pripremljeni kvasac. Zamesiti testo. Prebaciti testo na pobrašnjenu, radnu, površinu i mesiti malo duže, dok testo ne postane elastično (ako treba dodati još malo brašna).

Umešeno testo ponovo vratiti u posudu gde se testo zamesilo, uvuci ga u vecu kesu i ostaviti preko noci u frižideru.

Fil: Fetu sir viljuškom izdrobiti. Kackavalj i suhomesnato iseci na male kockice, pa dodati u izgnjeceni sir i sve dobro sjediniti.

Narednog dana izvaditi testo iz frižidera, prebaciti ga na pobrašnjenu, radnu površinu i razviti u obliku pravougaonika, debljine 0,5 cm. Iseci uzdužno na šire trake, pa, po širini, iseci testo na vece kocke. Fil rasporediti na sve, isecene, kocke. Celom dužinom, donje, strane testa staviti fil, pa preklopiti sa gornjom stranom testa. Viljuškom pritisnuti ivice, da ne iscuri fil. Kao kod pancerota.

Tako spremljeno pecivo staviti da se prži na zagrejanom ulju. Kada porumeni jedna strana, okrenuti da se i druga strana isprži. Pržiti na srednjoj temperaturi, da ne bi testo naglo porumenelo, a da se u sredini ne ispece.

Ispeceno pecivo vaditi na kuhinjski papir, da bi papir upio višak masnoce. Poslužiti tople sa jogurtom, kiselim mlekom, ajvarom...

Savet