

Prepec



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **40 min**

Sastojci

Za testo:

- **po potrebibrašno**
- **1 jaje**
- **1 kesicakvasca**
- **1 kesicapraška za pecivo**

Za fil:

- **300 gmrvljenog sira**
- **2jajeta**
- **1/2 kesiceprška za pecivo**

Za premazivanje:

- **po potrebiotpljeni margarin**
- **1žumance**

Priprema

U cašu mlake vode staviti kvasac i malo brašna da nadoe. Kad nadoe dodati u posudi s brašnom, pecivom, jaje i umesiti tesko kako inace i mesite. Ostaviti ga da malo nadoe.

Testo podeliti na dva dela, tako da jedan bude malo veci. Od veceg dela napraviti 5 loptica, a od manjeg 3.

Loptice raztanjiti oklagijom velicine manjeg tanjira. Reati jednu preko druge, a izmeu ih premazati otopljenim margarinom. Na posebnom kupu reati 5, a na posebnom 3 loptice tj. razvucene korice. Poslednju ne mazati margarinom.

Obe kupe razvuci oglagijom velicine kruga tepsije u kojoj cete peci.

Tepsiju obložiti pek papirom.

U tepsiju prvo staviti deblju koru, od 5 loptica, a zatim vec pripremljenu smesu od sira, jaja i malo peciva i preklopiti drugom tanjom korom od 3 loptice.

Iseci na osmine i premazati žumancetom i malo uljem ili otopljenim margarinom.

Savet

Prijatno!