

Lisnati prepec sa blitvom i sirom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **800 g** brašna
- **1 kašičica** soli
- **1 kesica** suvog kvasca
- **1 vez** blitve
- **200 g** sira
- **1** čaša jogurta
- **po potrebi** ulja

Priprema

Kvasac razbiti u malo mlake vode sa malo brašna, pa kada naraste sjediniti sa ostatkom brašna i soli. Zamesiti meko testo mlakom vodom i podeliti ga na dva dela. Svaki deo podeliti na pet loptica.

Svaku lopticu rastanjiti u manji krug. Svaku, sem poslednje, pete, premazati sa kašikom ulja i posuti brašnom. Isto uraditi i sa preostalih 5 za drugu koru.

Razviti prvih pet, u vecu koru i prebaciti je u nauljen pleh. Rasporediti polovinu fila, pa prebaciti drugu koru, od drugih pet loptica.

Za fil pomešati jogurt sa sirom i očišćenom i saseckanom blitvom.

Ostaviti da naraste dok se rerna ugrije na 200 C pa ispeci. Zatim pokriti krpom 5 minuta i iseci.

Može se jesti i topla i hladna uz salaticu neku ili jogurt.... ako ostane za sutra samo uvijte u krpu, najlon kesu, i bice mekana i lisnata i sutradan.

Savet