

Fokaca sa pecenim paprikama i sirom



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g** brašna
- **50 g** margarina
- **1 kašičica** soli
- **1/2 paketa** sirovog kvasca
- **1 kašičica** šecera
- **1 dl** mlake vode
- **1 dl** jogurta

Za filovanje:

- **4-5** pecenih crvenih paprika
- **100 g** sitnog sira
- **1** žumance
- **malosoli**
- **malokima**

Priprema

Vodu, jogurt i margarin pomešajte i zagrejte na vatri da se margarin otopi. U mlako dodati kvasac i zatim dotati so, šecer i brašno. Zamesite testo rukom i ostavite da nadoe, da bude duplo. Za to vreme napravite fil: paprike ispecite, ocistite im kožicu i izvadite semenke. Isecite paprike na komadice ili jednostavno iscepajte, pomešajte sa sirom i posolite, ostavite sa strane. Nadošlo testo podelite u dva dela. Jedan deo razvucite oklagijom i stavite u namašcenu okruglu tepsiju. Preko stavite pripremljeni fil. Preko stavite drugi deo testa, pritisnite krajeve i premažite žumencetom i pospite kimom. Pecite u zagrejanoj rerni na 200 stepeni dok ne

porumeni.

Savet