

Prpec



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Testo:

- **1/2 kgbrašna**
- **300 mlvode**
- **1/2 kockicekvasca**
- **1,5 kašicicasoli**
- **1 kašicicašecera**
- **1 kašikamasti**

Fil:

- **1/2 kgsira**
- **3jajeta**

...i još:

- rastopljena mast, za prelivanje korica

Priprema

Testo: U toploj vodi, sa dodatkom kešicice šecera, podici kvasac. U vanglicu staviti brašno, so, mast i pripremljeni kvasac, zamesiti mekše testo. Zamešeno testo prebaciti na, pobrašnjenu, radnu površinu i podeliti na osam jufkica. Svaku jufkicu razviti u vel. manjeg tanjurica, premazivati ih, rastopljenom mašcu, i reati jednu preko druge. Zadnju koricu ne premazivati.

Uzeti tepsiju, vel. 30 cm, i dobro je premazati mašcu. Poreane korice, oklagijom, razviti u krug, veci od tepsije, gde ce se peci. Oklagijom prebaciti koru u tepsiju, ali tako da ivice testa budu izvan tepsije. Koru, dobro, premazati mašcu.

Fil: Sir, viljuškom, izdrobiti, dodati jaja, sjediniti i staviti preko kore. Ravnomerno rasporediti.

Ivice testa, koje su bile izvan tepsije, vratiti unutra, blago ih nabrati, da izgledaju kao faltice. Nabrano testo, takoe, dobro premazati masnocom.

Ostaviti pitu da naraste, dok se rerna ne ugreje, na 180 stepeni. Naraslu pitu premazati, razmucenim, žumancetom i staviti da se pece. Kada je pita pecena (probati cackalicom) izvaditi je iz rerne i prekriti, kuhinjskom, krpom, da se prohladi. Zatim je iseci i poslužiti.

Zidna kuvarica.

Savet

Ovo je moj, pobedniki, recept u nagradnoj igri - Kuligre, koju je organizovala Boban Dzoli Kutlaa (naša Dubravka Belogrli). I, ovim putem, se zahvaljujem žiriju - Bojan Troši, Gvozdenu Živkovi i Divnu Nikoli - što su u, mnoštvu, izvrsnih recepta izabrali moj, kao najbolji. Htela sam da vam pokažem i zidnu kuvaricu, koja je išla uz ovaj recept.