

Prpec



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Testo:

- **1/2 kg** brašna
- **300 ml** vode
- **1/2 kockice** kvasca
- **1,5 kašičice** soli
- **1 kašičica** šećera
- **1 kašika** masti

Fil:

- **1/2 kg** sira
- **3** jajeta

...i još:

- rastopljena mast, za prelivanje korica

Priprema

Testo: U toploj vodi, sa dodatkom kašičice šećera, 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 tanjirica, premazivati ih, rastopljenom mašću, i reati jednu preko druge. Zadnju koricu ne premazivati.

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

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, takođe, dobro premazati masnom.

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

Zidna kuvarica.

Savet

Ovo je moj, pobednički, recept u nagradnoj igri - Kuligre, koju je organizovala Boban Dzoli Kutlaa (naša Dubravka Belogri). I, ovim putem, se zahvaljujem žiriju - Bojan Troši, Gvozdena Živkovi i Divna 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.