

## **Presnac**



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **400 g**brašna
- **oko 2 dl**mleka
- **1/2 paketicakvasca**
- **1**jaje
- **1 kašicica**šecera
- **1 kašikasoli**
- **50 g**margarina
- **maloulja** za mazanje tepsije

### **Za fil:**

- **500 g**sitnog sira
- **3**jaja
- **1**žumance

### **Za posipanje:**

- **1**belance
- **malosusama**

## **Priprema**

U mlako mleko pomešati kvasac, kašicicu šecera i ostaviti da nadoe. Brašno prosejati i pomešati sa nadošlim

kvascem. Dodajte jaje i margarin. Zamesite testo, pokrijte krpom i ostavite na toplom da se udvostruci. Premesite, razvijte testo oglagijom duplo od velicine tepsije u kojoj cete peci. Stavite u nauljenu tepsiju a višak tepsije treba da pada preko ivice. Po testu ravnomerno rasporedite fil, koji ste predhodno sjedinili (ako sir nije slan dodajte so). Fil preklopite testom koje pada preko ivice. Premažite belancetom i pospite susamom. Ostavite da stoji još 15 minuta i pecite u zagrejanoj rerni na 250 stepeni dok ne porumeni.

## Savet