

## *Lucanica sa sirom*



### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 300 g brašna
- 1 dl vode
- 100 g ulja
- 250 g crnog luka
- 150 g sira
- 3 jajeta
- malo soli

### **Priprema**

Od brašna i vode zamesiti testo, kao za svaku pitu. Od umešenog testa razviti oklagijom na dasci 4-5 kora. Jedna kora treba da bude veća od tepsije u kojoj će se peći i treba da prelazi ivice tepsije. Kore ostaviti da se malo prosuše. U međuvremenu na ulju propržiti sitno iseckan crni luk, da porumeni. Ostaviti ga da se ohladi. Kada se ohladi, dodati mu razmucena jaja i sitno izgnjecen sir, malo posoliti. U podmazanu tepsiju, staviti jednu koru, pa je poprskati uljem prethodno zagrejanim, pa staviti drugu koru i nju poprskati uljem i malo je nabrati, staviti nadev po celoj površini, pa ponovo kore i prskati ih uljem, sve tako dok se materijal ne utroši, vodeći računa, da se materijal utroši, a da na poslednju koru se ne stavi. Poslednju koru poprskati uljem, peći u zagrejanom rebrastom tepsiju. Pecenu lucanicu iseci na kocke, služiti lok je topla sa jogurtom.