Paparazzo pie



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Tijesto:

- **300 g**brašna
- **1 kašicica**soli
- **1 kašicica**šecera
- **1/2 vrecice**instant kvasca
- **140 ml**mlijeka
- **1**jaje
- **2 kašike**putera

Fil:

- **300 g**kisele pavlake (masnije)
- **3**jajeta
- **po ukusu**soli

Priprema

Sjediniti brašno, so, šecer i kvasac. Otopiti puter, zagrijati mlijeko. U brašno dodati umuceno jaje, puter i mlijeko, pa zamijesiti tijesto. Ostaviti tijesto oko 50 minuta, na toplom. Na pobrašnjenoj podlozi rastanjiti tijesto. Pleh premazati puterom, posuti brašnom, pa staviti tijesto, tako da ivice budu podignute po plehu.

Umutite kiselu pavlaku i jaja, posolite po ukusu. Sipajte preko tijesta.

Pecite u pecnici zagrijanoj na 200 C, oko 30 minuta.

Ostavite par minuta, da se prohladi, pa režite na parcad.

Savet