

## *Lepezasto pecivo*



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **90** min

### **Sastojci**

#### **Za testo:**

- **550** g brašna
- **120** g rastopljenog margarina
- **80 ml** tople vode
- **1/2** kockice kvasca
- **1,5** kašičica soli
- **1** kašičica šećera
- **180 ml** jogurta

#### **Za fil:**

- **50** g tvrdog, izmrvljenog sira
- **50** g suvomesnatog (po izboru)
- **1** žumance
- ajvar

#### **Za premazivanje:**

- **30** g rastopljenog margarina

### **Priprema**

Testo: U toploj vodi, sa dodatkom šecera, podici kvasac. U vanglicu staviti brašno, so, rastopljeni margarin, jogurt i pripremljeni kvasac. Zamesiti testo i ostaviti da uskisne.

Fil: Sir, viljuškom, izdrobiti i dodati žumance. Dobro sjediniti. U drugoj posudi staviti iseckano suvomesnato. Tu je još i ajvar.

Uskisllo testo izruciti na pobrašnjenu radnu površinu i podeliti ga na dva dela.

Prvu polovinu testa razvuci, premazati je polovinom rastopljenog margarina i iseci na šest traka.

Staviti prvu traku, sa premazanom stranom na gore, pa preko nje staviti drugu traku. Premazati mešavinom sira i jaja.

Zatim ide treca kora (sve ih re?ati jednu preko druge, sa premazanom stranom okrenutom na gore), pa cetvrta. Sada premažemo ajvarom i stavimo iseckano suvomesnato. Malo pritisnemo rukom, da se meso zalepi za ajvar.

Na kraju stavimo još dve preostale trake.

Tako " naslaganu " traku testa podelimo na šest delova.

Kalup za mafine dobro namažemo margarinom. Svako iseceno parce testa stavljamo u kalup uspravno i malo ga pritisnemo rukom, sa strane, da se ne iskrivi.

Ostavimo da dobro naraste.

Staviti da se pece, u prethodno zagrejanjoj rerni, na 180 C. Kada porumeni izvaditi i pokriti krpom, pet minuta.

Posle datog vremena izvaditi testo iz kalupa i poslužiti. Ukusno je i sutradan, kada se ohladi, ako vam ostane koje parce.

**Savet**