

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**kvaska
- **1,5 kašicica**soli
- **1 kašicica**šecera
- **180 ml**jogurta

Za fil:

- **50 g**tvreg, izmrvljenog sira
- **50 g**svomesnatog (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.

Uskislo 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 reati 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 zagrejanoj 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