# *arapanke*

težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **90** min

## Sastojci

**Za testo:**

- **700 g**brašna (T-400)
- **3**jajeta
- **1**belance
- **2 kašicice**soli
- **2 kašicice**šecera
- **1 cača**jogurta (180 ml)
- **80 ml**vode
- **1 kockica**kockica kvasca

**Za fil:**

- nutela ili
- sitan sir

**I još:**

- **200 g**margarina
- šecer u prahu

## Priprema

Testo: U toploj vodi, sa dodatkom kašicice šecera, podici kvasac. U vanglicu staviti brašno, dodati jaja, belance (žumance ostaviti za premazivanje testa), jogurt, so, šecer i pripremljeni kvasac. Zamesiti testo. Dodavati po

malo brašna i testo mesiti, oko, pet minuta. Umešeno testo ostaviti da naraste. Naraslo testo prebaciti na, pobrašnjenu, radnu površinu i podeliti ga na deset delova. Od svakog dela napraviti lopticu testa.

Svaku lopticu testa razvuci, velicine manjeg tanjira.

Uzeti jedan razvuceni krug testa, staviti ga na radnu površinu i preko narendati malo margarina (prethodno zamrznutog).

Preko staviti drugi deo testa, narendati margarin i tako raditi do kraja. Preko zadnje kore ne rendati margarin.

Razviti veliku koru u obliku pravougaonika, debljine 0,5 cm. Iseci krajeve kore, (koje takoe ispecete), da bi razvijena kora imala što pravilniji oblik. Zatim iseci koru na vece šnitove, uzdužno, i jedanput preseci poprecno. Moja velicina isecenog testa je bila 5x17 cm. Svaki iseceni deo zaseci po sredini (ne do kraja, samo zaseci).

Iseceno testo poreati u pleh, preko pek papira. Ostaviti da, malo, da naraste, premazati ga mešavinom žumanceta i malo mleka, pa ga staviti da se pece, u prethodno zagrejanoj rerni, na 180 C.

Ispeceno testo izvaditi da se malo prohladi, pa ga...

...puniti (u raseceni deo) nutelom ili sirom. Ako stavljate nutelu prvo testo posuti šecerom u prahu.

## Savet