

## Prepec



težina: **lako**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **40** min

## Sastojci

### Za testo:

- **po potrebi** brašno
- 1 jaje
- 1 **kesica** kvasca
- 1 **kesica** praška za pecivo

### Za fil:

- **300** g mrvljenog sira
- 2 jajeta
- **1/2** kesice praška za pecivo

### Za premazivanje:

- **po potrebi** topljeni margarin
- 1 žumance

## Priprema

U čašu mlake vode staviti kvasac i malo brašna da nadože. Kad nadože dodati u posudi s brašnom, pecivom, jaje i umesiti tesko kako inace i mesite. Ostaviti ga da malo nadože.

Testo podeliti na dva dela, tako da jedan bude malo veci. Od veceg dela napraviti 5 loptica, a od manjeg 3.

Loptice raztanjiti oklagijom velicine manjeg tanjira. Re?ati jednu preko druge, a izme?u ih premazati otopljenim margarinom. Na posebnom kupu re?ati 5, a na posebnom 3 loptice tj. razvucene korice. Poslednju ne mazati margarinom.

Obe kupe razvuci oglagijom velicine kruga tepsije u kojoj cete peci.

Tepsiju obložiti pek papirom.

U tepsiju prvo staviti deblju koru, od 5 loptica, a zatim vec pripremljenu smesu od sira, jaja i malo peciva i preklopiti drugom tanjom korom od 3 loptice.

Iseci na osmine i premazati žumancetom i malo uljem ili otopljenim margarinom.

## **Savet**

Prijatno!