

Flije ispod saca



težina: **srednje**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **180** min

Sastojci

Potrebno je:

- **3 kg** brašna
- **5,5 l** vode
- **2 kašike** soli

Za premazivanje:

- **150 g** masla
- **1,5 dl** ulja

Priprema

U prosejano brašno dodati so i polako vodu te u dublji sud napraviti smesu kao za palacinke (kašu). I ostaviti sa strane. Maslo otopiti i dodati ulje.

Naložiti vatru i pripremiti sac. Tepsiju velicine precnika 40-50 cm.

Mešavinom masla i ulja premažite tepsiju i dodajte u tankom sloju (kao palacinku) kašu i pecite minut-dva ispod saca. Sklonite sa vatre i premažite u tankom sloju mešavinom masla i ulja. Ponovo preko tanak sloj kaše, pa premaz mešavine masla i ulja (Pece se sloj na sloj a ne pojedninačno kao palacinke).

Premaz... sloj kaše... peci minut dva... opet premaz...

Kada potrošite sav materijal Flije isecite na kocke.

Vratite nazad ispod saka da se pece sve još 45 minuta...i poslužite. Poslužite uz jogurt ili kiselo mleko i sir.

Savet

Ovaj recept je jedan od nagrađenih na konkursu za tradicionalno jelo Zlatna C kafa "Srbijo ruke ti se pozlatile". Recept je inače iz Prizrena. Ovo je delo moje snaje. Ja sam bila samo pomonik, degustator i fotograf...malo li je...hi,hi