

Starinski prepec



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **4** čaše od **2 dl** brašna
- **1/2** kockice kvasca
- **3** kašičice soli
- vode po potrebi
- ulja po potrebi
- **125 g** margarina
- **200 g** margarina
- **200-250 ml** pavlake

Priprema

U malo mlake vode razmutiti kvasac i ostaviti ga da nadođe. Za to vreme promešati polovinu pripremljenog brašna postepeno dodavajući vodu. Potom dodati malo ulja i nadošli kvasac, te zamesiti glatko testo srednje tvrdoće dodajući preostalo brašno (po potrebi sipati vodu i malo ulja da se testo ne lepi). Umešati testo podeliti na 8 jednakih delova pa svaki premesiti i formirati jufku. Nakon toga jufke razvuci oklagijom i spajati po dva kruga rendanim margarinom, tako da se dobije 4 kore. Manju tepsiju podmazati, a zatim svaku koru, ako je potrebno rastanjiti oklagijom da bude ista kao velicina tepsije. Prvu koru staviti u tepsiju, premazati kašikom dve pavlake pa odozgo rasporediti malo sitnog sira. Preklopiti drugom korom i ponoviti postupak. Ponavljati dok se ne utroše sve kore. Poslednju koru premazati uljem i oštrim nožem iseci na kocke. Pitu ostaviti da odstoji oko 45 minuta pre pečenja. Nakon toga pitu peci 30-40 minuta na 180 C.

Savet