

## *Prijesnac ili pita razljevuša*



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 2 jajeta
- 1 prstohvat soli
- 70 g mekog brašna
- 1/2 kesice praška za pecivo
- 50 ml ulja
- 100 ml mleka
- 50 g kajmaka
- 150 g mladog srpskog sira
- malo masti
- malo prezla

### **Priprema**

Jaja staviti u posudu za mućenje dodati prstohvat soli i umutiti mikserom u penastu masu. Dodati prosejano brašno sa praškom za pecivo, ulje i mleko i mikserom umutiti da se dobije jednolicna smesa. Dodati kajmak i mikserom ga umutiti. Mladi srpski sir rukama izlomiti na manju parcad i varjacom umešati u smesu od jaja. Bitno je da u testu ostanu vidljivi komadici sira. Vatrostalni sud unutrašnjih dimenzija 24x15cm. premazati mašću (može i margarinom, ali mast pecenom prijesnacu daje poseban okus), te posipati prezlama. Uliti smesu u pripremljen vatrostalni sud i staviti u rernu da se pece 30-40 minuta na temperaturi od 200 stepeni.

Vatrostalni sud izvaditi iz rerne i metalnim štapicem proveriti da li je prijesnac pecen.

Pecen prijesnac lagano izvaditi iz vatrostalnog suda.

Kada se prijesnac malo prohladi pristupiti rezanju. Ja sam rezala prijesnac na manje komade tako što sam stranicu od 24 cm. podelila na 6 delova (po 4cm.), a stranicu od 15 sm. sam podelila na 5 delova (po 3 cm.).

## **Savet**

Nedavno sam na televiziji gledala emisiju o hrani u Hercegovini meu kojoj se našao i prijesnac. Nisam zapisala sastojke i koliine, jer kada sam shvatila da bi to mogla biti jako dobra pita kao slano predjelo ili desert, sastojci su nestali sa ekrana. Tako sam pristupila izradi po seanju, a koliinu sam isprobavala. Ve prvi put sam dobila po meni izvrstan okus. A onda sam dodala i malo kajmaka i stvarno je nastala predivna slana pita (može i bez kajmaka).