

## Vranjanski \*Propec\*



### Sastojci

#### Potrebno je:

- 750 g brašna
- malo soli
- malo svežeg kvasca (1/3 kocke)
- 300 ml mlake vode
- 2 srednje filije sira (parceta)
- 3-4 jajeta
- 100 g masti
- 150 ml ulja

### Priprema

Brašno, so, kvasac zamesiti sa vodom. Testo lepo umesiti, da nije ni previše meko, a ni tvrdo. Testo podeliti na 7 jednakih loptica i svaku razvuci u velicini srednje tacne. Korice premazati sa otopljenom mašcu koja je pomešana sa uljem. 5 korica spojiti, odnosno redjati, jednu preko druge, i dve preostale spojiti.

Fil: U jednoj manjoj posudi izmrviti 1 parce sira, a u drugom sudu pomešati, drugo parce sira sa jajima. Razvuci oklagijom, prvo veliku koru od 5 spojenih korica i staviti je u podmašćenom plehu.

Koru poprskati mašcu i uljem, zatim naneti na koru izmrvljeni sir, opet poprskati koru. Preko toga staviti drugu koru, koju ste razvili u velicini samog pleha, poprskajte je i nanosite ravnomerno fil sa jajima i sirom i preko je opet poprskajte, mašcu i uljem.

Krajeve donje postavljene kore, namestate u vidu harmonike, odozgo opet poprskate mašcu i uljem i odmah pecete u prethodno zagrejanoj pecnici na 180°C. Prijatno!