

Propec



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

- **360 g** brašna
- **240 ml** vode
- **1 kesica** suvog kvasca
- **2 kašičice** soli
- **1 kašičica** šećera

Za fil:

- **300 g** domaćeg sira
- **4** jajeta

Za premazivanje korica:

- **200-250 ml** ulja

Priprema

U toploj vodi, sa dodatkom kašičice šećera, sipati kvasac iz kesice. Promešati i ostaviti pet minuta, da se kvasac aktivira. U vanglicu staviti brašno, dodati so i pripremljeni kvasac. Zamesiti testo. Testo prebaciti na pobrašnjenu radnu podlogu i mesiti ga dok se ne dobije testo koje se ne lepi za ruke. Umešeno testo izdužiti u oblik valjka i podeliti ga na 12 jednakih delova. Od svakog dela oblikovati jufkicu.

Svaku jufkicu oklagijom razviti u koricu, velicine manjeg tanjira. Staviti prvu koricu na pobrašnjenu podlogu i obilno je premazati uljem. Preklopiti drugom koricom, pa i nju premazati uljem. Ponavljati postupak preklapanja i premazivanja korica, dok se ne potroše sve korice. Zadnju koricu ne premazivati uljem.

Tepsiju, vel. 30 cm, dobro premazati uljem. Poreane korice oklagijom razviti u krug, da bude veci od tepsije u kojoj ce se peci. Na oklagiju namotati razvijeni krug testa i prebaciti ga preko tepsije. Rukom utapkati testo da bude uz stranice tepsije, a krajevi testa da budu preko tepsije. Celu koru (koja je u tepsiji, kao i delove koji su preko tepsije) dobro premazati uljem.

Za fil, viljuškom, razmrviti sir, dodati jaja i dobro sjediniti. Na koru izruciti fil i kašikom ga podjednako rasporediti, po celoj površini kore. Testo koje je bilo preko tepsije vratiti preko fila, blagim nabiranjem, ali tako da sredina fila ostane nepokrivena. Kuhinjskom cetkicom premazati ulje izmeu nabora testa, kao i celu koricu koja je vracena preko fila.

Pitu staviti da se pece, u prethodno zagrejanoj rerni, na 200 stepeni. Kada pita dobije lepu, rumenu, boju izvaditi tepsiju iz rerne i prekriti je kuhinjskom krpom. Ostaviti da se pita malo prohladi, pa je iseci i poslužiti.

Savet