

Vegetarijanske filije



težina: **srednje**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **80 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **600 g** brašna
- **400-500 ml** vode
- **1 kašičica** soli
- **100 g** margarina
- **150 g** biljnog kackavalja
- **1/2 tegle** ajvara

Priprema

Pomešati brašno, vodu i so, pa umutiti smesu malo gušću nego za palacinke. Margarin otopiti, a kackavalj narendati.

Manju tepsiju nauljiti i zagrejati. Zatim izvuci iz rerne, pa po dnu sipati smesu sa brašnom da lepo prekrije dno. Ravnomerno rasporediti. Staviti u zagrejanu rernu na 200 stepeni. Kad se lepo zapece, izvuci tepsiju, pa zapecenu koru preliti otopljenim margarinom, posuti rendanim kackavaljem i rasporediti par kašika ajvara.

Preko usuti testo kako bi se formirala nova kora. Staviti u rernu da se zapece. Kada se zapeklo, ponovo preliti otoljenim margarinom i posuti rendanim kackavaljem i ajvarom.

Postupak nalivanja testa i filovanja ponavljati dok ima materijala. Pritom, treba da bude ukljucen samo gornji grejac.

Kada je i poslednji sloj testa rasporeen u tepsiji, ukljuciti oba grejaca, pa u rerni zagrejanj na 200 stepeni lepo

ispeci filije do kraja, tj. dok ne porumene. Prohladiti, seci na osmine i služiti.

Savet