

Prepec sa sirom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** brašna
- **1 kesica** kvasca
- **1 kašika** soli

Fil:

- **300 g** mrvljenog sira
- **1** jaje
- **1 kašicica** praška za pecivo

Priprema

Kvasac razbiti sa malo mlake vode i malo brašna pa ostaviti da naraste. Sjediniti ga zatim sa brašnom i solju i mlakom vodom umesiti mekše testo. Pokriti najlon kesom i krpom i ostaviti da naraste. Zatim testo podeliti na dva dela. Razvuci od svakog dela koru velicine tepsije. Tepsiju podmazati uljem i staviti prvu koru. Premazati polovinom fila. Sjediniti sve sastojke za fil i dodati so, ako sir nije slan. Preko staviti drugu koru i ostatak fila. Upakovati ivice, malo ih ispretiskati da se spoje. Staviti da se pece u zagrejanoj rerni na 200 C. Pecenu pokriti krpom na par minuta pa seci i poslužiti.

Savet

Pogodno i za doruak, veeru... uz jogurt, ajvar ...brzo i ukusno :)