Punjeno testo - iz tiganja

težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **250 g**brašna
- **3 kašike** maslinovog ulja
- **1 kašika**praška za pecivo
- **1/3 kašicice**soli
- **160 ml**tople vode

Fil:

- **2**kašike ljutog kecapa
- **100 g**suhomesnatog, po izboru
- **100 g**kackavalja (edamer, trapist, gauda...)

Priprema

U posudu za mešanje staviti brašno, dodati maslinovo ulje, prašak za pecivo, so i toplu vodu. Zamesiti testo. Testo prebaciti na blago nauljenu (sa suncokretovim uljem) površinu i podeliti ga na dva jednaka dela. Prvu polovinu testa razviti vel. 26cm (ta velicina vam treba i tiganja u kome cete ispržiti testo. Tiganj bi trebalo, po mogucstvu, da bude teflonski, ili neki drugi u kome se ne lepi testo za dno). Premazati testo kecapom. Ja sam koristila ljuti kecap, a vi ako ne jedete ljuto koristite blagi. Preko sam poreala mešavinu cajne kobasice i kulena. Stavila na kocke iseceni edamer i posula sa origanom (ako ne volite ukus origana stavite zacin po izboru).

Razviti drugu polovinu testa, u istoj velicini, i staviti je preko filovanog testa. Dobro sastaviti ivice testa i malo ih podici uvis, da ne bi iscureo sir, prilikom prženja. Viljuškom izbockati površinu testa (da se ne bi stvarali mehurici na površini, prilikom prženja).

U tiganj sipati, oko, 30ml suncokretovog ulja i staviti da se malo zagreje (ne sme da bude vrelo). Na blago zagrejano ulje spustiti pripremljeno testo, poklopiti tiganj i na tihoj temperaturi pržiti. Meni šporet ima oznake za ringle od 0-9, ja sam pržila na 5. Dužinu prženja vam ne mogu reci, da bude baš tacna, jer zavisi od šporeta (ja sam, na mom šporetu, pržila donju stranu 7 minuta, pa sam preokrenula). im vidite da je donja strana porumenela, treba testo da se preokrene.

Na tiganj stavite neku vecu tacnu i preokrenite testo na tacnu.

Zatim, sa tacne, samo ga spustite ponovo u tiganj. Ponovo poklopiti tiganj i nastaviti prženje, kao i sa prethodnom stranom.

Prženo testo prebaciti na tacnu, iseci ga na cetiri dela (ili na 8 delova, ako želite manje parcice) i poslužiti, uz cašu hladnog jogurta, kiselog mleka, mleka...

Savet