Ljevuša

težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Za testo:

- **1 šolja**vode
- **malo ulja**ulja
- **1 kašicica**soli
- **1/2 kesice**praška za pecivo
- **po potrebi**brašno

Za preliv:

- **2**jajeta
- **par kašika**sira, pavlake
- **1 cača**jogurta

Priprema

U posudu sipati vodu, ulje, i dodati malo brašna. Sipati pašak za pecivo, kašicicu soli, i mešati kašikom uz postepeno dodavanje brašna. Smesa treba da bude gušca nego za palacinke.

Podmazati pleh uljem, ili masti, posuti malo brašna, sipati testo u pleh. U zavisnosti od velicine tepsije zavisi koliko ce ljevuša biti debela, preporuka je veci pleh da bi bila tanja-dosta je lepša onda.

Rernu zagrejati na oko 180 stepeni, kad je zagrejana, staviti ljevusu da se pece. Kad se malo zapece, i testo ne bude više mekano, možete nožem iseci na komadice, kako bi preliv koji ce se sipati dospeo malo i unutar testa. Pred kraj pecenja, nakon 15ak minuta, sipati fil odgore, ravnomerno rasporeditti, i vratiti u rernu na još 15ak

min da se zapece. Dužina pecenja zavisi naravno i od jacine rerne.

Isto testo možete iskoristiti i za ljevušu sa lukom. Princip je isti, razlika je u prelivu. Izdinsta se jedna veca, ili 2 manje glavice crnog luka, može i 1-2 cena belog, uz malo dodate suvi biljni zacin i bibera. Pred kraj pecenja testa, odgore se sipa luk, zajedno sa malo ulja i vode u kom se dinstalo i sve se zapece.

Savet

Prijatno!