

Još jedno parce molim



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **120 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kesica** suvog kvasca
- **1 kašika** šećera
- **2 dl** toplog mleka
- **400 g** prosejanog brašna
- **1 dl** jogurta
- **3 kašike** svinjske masti
- **2 kašice** soli
- **1 kašica** praška za pecivo
- **4 kašike** ajvara
- **4 kašike** kisele pavlake
- **2** pera luka
- **po ukusu** mleveni biber
- **3** jajeta

Priprema

Kesicu suvog kvasca isipala sam u staklenu vunglu u kojoj cu zamesiti inace testo. Stavila sam kašiku šećera i 2dl toplog mleka. Kada je kvasac narastao dodala sam prvo 200gr prosejanog brašna, pa preko tog brašna sam dodala 1dl jogurta, 3 kašike rastopljene masti, 2 kašice soli i preko opet 200gr prosejanog brašna sa ravnom kašicom praška za pecivo. Do ovog trenutka nisam ništa mešala. To sam videla kod jednog pekara sa Sicilije i mnogo mi se dopalo. Rekao je da se tako testo ne “ugnjavi” previše. Sad sve sjedinite dobro varjacom.

Pospite testo malo brašnom pa prekriti samolepljivom folijom. Testo ne treba puno da narasta samo otprilike jednu trećinu. Pošto je testo lepljivo nauljite ruke i premesite ga jedanput.

Stavite ga u okrugli kalup od 24cm. Ako se pitate kome je ostao ajvar...meeeeeni je ostao ajvar i taman da ga iskoristim za raznorazne akonije. I sad onako dobro stavite ajvar oko 4 kašike. Što bi se reklo nacmakajte dobro.

Razbijte dva veka ili tri manja jajeta, dodajte pored 4 kašike kisele pavlake, preko iseckana dva pera luka. Jedan crni i jedan beli. Preko sam stavila biber. Htela sam da stavim i bosiljak ali sam slučajno zaboravila. Tako ostavite 5 minuta pa tek onda u rernu.

Na 180 stepeni oko 30 minuta do 35 u zavisnosti od rerne. Meni je ventilator rerna. Nemojte da koristite neki plitak kalup jer ce testo da naraste kao pogaca.

I da znate mnogo je mekano i topi se u ustima. I tako sam ja usrecila samu sebe. A pošto mi nije prvi put da spremam ovaj put je mladi luk iz giga mega marketa. Ne volim kad mu vreme nije ali snaja kupila pa da se ne baci.

Savet

Zamislite sad neko pecivo koje se zove “još jedno pare molim“. Pa još kad slike mame to je ve nešto. Naravno, navikli ste od mene da dobijete i jednu priu ali ovde je prosto nema. Nije babin recept, nije ni drugaricin a nije ni nekog kuvara. Potpuno je moja izmišljotina. Trebalo je snai se u datom trenutku i spremiti nešto od sastojaka koji su pri ruci. Ovo bi po nekom pravilu trebalo da bude doruak varijanta, ali se spremalo i slikalo za veeru. Šta u kad vooolim. I vrlo esto spremam. ak i prijatelji moji vole baš. Doduše sad zbog situacije manje druženja ali ne znai da je manje kuvanja.