

"Harmonika"



težina: **srednje**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Tijesto:

- **1 kg** brašna
- **1 vrecica** instant kvasca
- **1/2** praška za pecivo
- **1** jaje
- **1 kašicica** soli
- **1 kašicica** šecera
- **300 ml** toplog mlijeka
- **200 ml** mineralne vode
- **200 ml** ulja

Za premazivanje:

- **1** žumance
- **3-4 kašika** margarina za mazanje
- **malosoli**

I još:

- **200 g** feta sira
- **oko 300 g** svježeg sira

Priprema

Od navedenih sastojaka zamijesiti tijesto, pa ostaviti pokriveno, na toplom, oko 30 minuta. Zatim tijesto staviti na pobrašnjenu podlogu i podijeliti na dva jednaka dijela. Svaki dio razvaljati. Zatim premazati umućenim žumancem sa margarinom, pa posuti feta i svježim sirom.

Rezati na pravougaone oblike. Ja sam oba lista razvaljanog tijesta rezala na 12 komada...

...spajala po 4, pa prerezala nožem...

...spajala i redala u pleh (premazan margarinom). Kada pripremite oba lista razvaljanog tijesta i popunite pleh, prekrijte čistom krpom i ostavite 10-tak minuta.

Pecite u pecnici zagrijanoj na 200 C, 25-30 minuta. Pecenu "harmoniku" prekrijte i ostavite 5-6 minuta, da odmori, pa poslužite.

Savet

Poslužite toplo uz kiselu pavlaku, jogurt, salatu...