

## **Lisnati prepec sa blitvom i sirom**



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **90 min**

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **800 g**brašna
- **1 kašicica** soli
- **1 kesica**suvog kvasca
- **1 vezablitrve**
- **200 g** sira
- **1 cašajogurta**
- **po potrebiulja**

### **Priprema**

Kvasac razbiti u malo mlake vode sa malo brašna, pa kada naraste sjediniti sa ostatkom brašna i soli. Zamesiti meko testo mlakom vodom i podeliti ga na dva dela. Svaki deo podeliti na pet loptica.

Svaku lopticu rastanjiti u manji krug. Svaku, sem poslednje, pete, premazati sa kašikom ulja i posuti brašnom. Isto uraditi i sa preostalih 5 za drugu koru.

Razviti prvih pet, u vecu koru i prebaciti je u nauljen pleh. Rasporediti polovinu fila, pa prebaciti drugu koru, od drugih pet loptica.

Za fil pomešati jogurt sa sirom i ocišcenom i saseckanom blitvom.

Ostaviti da naraste dok se rerna ugreje na 200 C pa ispeci. Zatim pokriti krpom 5 minuta i iseci.

Može se jesti i topla i hladna .... uz salaticu neku ili jogurt.... ako ostane za sutra samo uvijte u krpu, najlon kesu, i bice mekana i lisnata i sutradan.

### **Savet**