

Pastiz

Za 12 komada

Testo

400 g brašna
1,5 dl vode
2 kašike ulja
 $\frac{1}{2}$ kašičice soli
250 g margarina
jaje

Fil

250 g neslanog sremskog sira
3 kašike šećera u prahu
30 g mlevenih badema
rendana kora limuna
 $\frac{1}{2}$ kašičice muskatnog oraščića
100 g smrznutih višanja
4 kašike šećera

Način pripreme

1. Testo: brašno, vodu, ulje i so sjediniti u odgovarajućoj posudi. Dobro zamesiti testo, pa ga staviti u frižider da odstoji jedan sat.
2. Fil: šećer i višnje staviti na šporet da prokuva dok ne ispari tečnost i višnje ostanu u sirupu. U drugoj posudi sjediniti sir, koru od limuna, muskatni oraščić, mlevene bademe i šećer u prahu, promešati.
3. Otopiti margarin. Izvaditi testo iz frižidera, podeliti na dva dela, pa svaki od ta dva dela na trećinu. Napraviti jednake loptice i ostaviti po strani. Tanko razvući loptice u kore, svaku premazati otopljenim margarinom i ređati jednu preko druge. Na kraju sve zajedno urolati i ostaviti u frižider da odstoji jedan sat.
4. Izvaditi testo iz frižidera, seći na kolutove debljine prsta, napraviti malo udubljenje. Udubljenje napuniti višnjama i filom od sira, preklopiti. Premazati razmućenim jajetom.
5. Peći na temperaturi od 180 stepeni oko 20-30 minuta.