

# Skaće – Scacce

## Testo

500 g brašna  
30 ml maslinovog ulja  
1 jaje  
 $\frac{1}{2}$  kesice suvog kvasca  
1 kašičica soli  
2,5 dl mlake vode

## Fil

2 veća patlidžana  
400 g paradajz pelata  
1 glavica crnog luka  
2 čena belog luka  
 $\frac{1}{2}$  kašičice bibera  
 $\frac{1}{2}$  crvene paprike  
1 žuta paprika  
1 kašičica suvog začina  
1 kašičica bosiljka  
2 kašike ulja za prženje  
2 kašike maslinovog ulja  
150 g parmezana  
150 g kačkavalja  
so

## Način pripreme

1. U vodu sipati kvasac i ostaviti da se aktivira.
2. U posudu za mešenje staviti brašno i so, dodati ulje i jaje i početi mešenje. Nakon toga dodati vodu sa kvascem. Dodati još brašna i mešati. Zamesiti elastično i malo tvrđe testo i ostaviti ga da odstoji 30 minuta pokriveno prijanjajućom folijom na sobnoj temperaturi (nije potrebno mnogo da naraste).
3. Patlidžan iseći na kolutove posoliti i ostaviti da malo odstoji. Ispeći ga u rerni zajedno sa paprikom na 200 stepeni dok ne omekša i puste višak tečnosti. Ostaviti da se ohladi.
4. Sitno seckani crni i beli luk propržiti na malo ulja da omekšaju, i dodati pasirani paradajz pelat i začine. Ostaviti da se krčka 5 minuta. Skloniti sa vatre i ostaviti da se hladi. Sireve izrendati.
5. Odležalo testo podeliti na dva jednaka dela i premesiti jufke. Oklagijom razvući jufku na pravougaonik dimenzija 50 X 40 cm. Razvučeno testo premazati paradajz sosom tako da se ostavi prazno 5 cm od svake ivice. Preko sosa u tri reda poređati patlidžan i papriku, pa posuti sirom. Prvo peklopiti nenamazane

ivice testa po dužim stranama, a onda i po kraćim. Umotati sve po dužini tako da se dobiju dva preklopa i da "šav" bude okrenut na dole. Ponoviti postupak sa ostatkom sastojaka.

6. Dobijene rolate prebaciti na pleh obložen papirom za pečenje, premazati maslinovim uljem, blago izbosti viljuškom na nekoliko mesta i peći na 220 stepeni 20 do 30 minuta, odnosno dok testo ne dobije finu, rumenu boju.

7. Ostaviti da se malo ohladi i servirati.