

## **KRAPEC S PROSENO KAŠO IN SIROM (skuto)**

### **Količine za okrogli model - tepso:**

- 300 g moke
- 60 g masti
- sol
- 20 g kvasa
- žlička sladkorja
- 2 dl mlačnega mleka (po potrebi)

### **Nadev:**

- 180 g riža
- 4 dl mleka
- 2 jajci
- 500 g dobro odcejene domače skute (sira)
- sladkor po okusu ( 2 žlici)
- sol
- 3 dl kisle smetane - po potrebi, da dobimo sočen, vezan, mehkejši nadev

### **Orehov premaz:**

- 100 g orehov
- 1 žlica sladkorja
- 1 dl vrelega mleka
- cimet

Postopek priprave:

Moko in ostale sestavine zamesimo z mlačnim mlekom in vzhajanim kvasom v mehkejšo testo, ki naj na toplem vzhaja, da dvojno naraste. Nato testo z roko poravnamo v dobro pomaščeno pekač - tepsijoin počakamo približno 20 minut, da nekoliko vzhaja. Testo obložimo z zelo bogatim nadevom. Rob testa je nekoliko debelejši in rahlo zavihan, da se nadev ne izceja.

Tako pripravljen krapec pečemo v pečici. Med pečenjem nadev vsaj dvakrat pokapamo s kisló smetano, s tem dosežemo, da je nadev dovolj sočen, mehak in povezan. Pečemo tako dolgo, da testo vpije smetano.

Še vroč krapec premažemo s smetano in počakamo, da nadev smetano posrka. Nato ga premažemo s pripravljeno orehovo kašo.

Priprava nadeva:

Opran riž skuhamo v slanem mleku. K ohlajenemu rižu primešamo zdrobljeno skuto, jajca, sladkor in po potrebi smetano, da dobimo sočen nadev.

Priprava orehove kaše:

Mlete orehe poparimo z vročim mlekom, po okusu sladkamo in dodamo cimet.