**PREPROSTO PECIVO**

(Mia Gojčič Kralj)

SESTAVINE: 1 zavitek listnatega testa

 1 pločevinka vloženih breskev v lahkem sirupu

 2 jajci

 2 žlici sladkorja v prahu

 1 sladkor v prahu

 500 ml alpske smetane za stepanje

POSTOPEK: Pekač dobro namastimo. Testo razvaljamo in položimo v namaščen pekač. Celotno površino prepikamo z vilico. Breskve odcedimo in razrežemo na krhlje. Položimo na testo (medve sva dodali še zamrznjene borovnice, saj praznimo zamrzovalnik). Pekač potisneš v vnaprej segreto pečico na 200 ̊C. Pečeš približno 10 minut, da testo dobi barvo in se na robovih napihne. Med tem razžvrkljaš dve jajci, dodaš dve žlici sladkorja v prahu (lahko brez ali pa dodaš več, če imate radi sladko) in sladkor v prahu, dobro premešaš in priliješ smetano za stepanje, ter še enkrat premešaš. Iz pečice potegneš pekač in tekočino enakomerno preliješ čez sadje. Pečeš še 20 minut, da jajca s tekočino zakrknejo in se sprimejo s testom in sadjem.