

Slani šeširici



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Potrebno je:

- 1 kvasac
- 1 šoljamleka
- 250 g krompira
- 200 g masti
- 500 g brašna
- so
- 1 jaje
- spanac
- sitan sir

Priprema

Krompir obariti i ispasirati pa u to dodati mast. Kvasac rastopiti u mleko pa dodati u krompir i brašno. Napraviti testo i ostaviti da prenoci u frižideru. Sutradan razvuci testo i seci krugove vece i manje. Premazati svaki krug jajetom pa na veci krug staviti blanširan spanac, a na drugi sir. Prvo staviti veci krug pa na njega manji. Peci šeširice.

Savet