

Pecivo sa tri vrste brašna



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **40 min**

Sastojci

Pecivo:

- **100 g** pšenice brašna
- **100 g** finog kukuruznog brašna
- **2 kašike** heljdinog brašna
- **5 g** praška za pecivo
- **1/2 kašice** soli
- **100 ml** jogurta
- **100 ml** vode
- **1 kašika** ulja

Fil:

- **oko 550 g** pilećih fileta
- **1 glavica** luka
- **200 g** gobarenog, sjeckanog spanaca
- **100 ml** pavlake za kuhanje
- **so**
- **biber**
- **mješavina** začina
- **po ukusu** sir

Priprema

Od navedenih sastojaka zamijesiti tijesto, pa ostaviti pokriveno oko 45 minuta. Tijesto podijeliti na 4 loptice, pa svaku lopticu razvaljati na pobrašnjenoj podlozi. Pržiti u tavi, premazanoj sa par kapi ulja, po 2-3 minute sa

svake strane.

Na maslinovom ulju propržiti glavicu sitno sjeckanog luka i pileci file, narezan na kockice. Dodati spanac, zaciniti zacinama. Pred kraj dodati i vrhnje za kuhanje, pa još kratko dinstati.

Na jedan kraj peciva staviti fil, preko naribati malo sira...

...pa preklopiti ili zarolati.

Savet