

Zeleni camcici



težina: **srednje**

za: **5 osoba**

vreme pripreme: **180 min**

Sastojci

Za testo:

- **500 g** brašna
- **20 g** svežeg kvasca
- **1** jaje
- **4-5 kašika** ulja
- **1 kašičica** šećera
- **1 kašičica** soli
- **po potrebi** tople vode

Za fil:

- **200 g** Moja Kravica Kuhinjica sitnog sira
- **100-150 g** seckanog spanaca
- **1** jaje
- **3- 4 kašike** Moja Kravica kisele pavlake

Za premazivanje:

- **1** žumance
- **mal** ulja
- **po želji** susama

Priprema

Razmutite kvasac u malo tople vode, dodajte kašičicu šecera i kašičicu brašna i sacekajte da nadoe. U ciniju za mešenje sipajte brašno. Kada je kvasac nadošao, napravite udubljenje u sredini brašna i tu dodajte nadošao kvasac. Zatim dodajte i ostale sastojke i umesite glatko testo. Ostavite ga da malo nadoe, a zatim razvijte koru i vecom čašom za vodu ili modlom vadite krugove.

U meuvremenu, pripremite fil od navedenih sastojaka. Na svaki krug stavite po kašiku fila.

Testo uvijajte samo sa strane, tj, samo ivice, kako biste dobili oblik čamcica.

Reajte ih u tepsiju, odozgo premažite žumancetom umucenim sa malo ulja i pospite susamom. Pecite u zagrejanj rerni na 200 stepeni oko pola sata.

Savet

Služite toplo uz jogurt, pavlaku ili kiselo mleko.