Suncokret



težina: **srednje**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za koru:

- **500 g**mekog brašna
- **90 ml**maslinovog ulja
- **200 ml**suvog belog vina
- **2 kašicice**soli

Fil:

- **300 g** spanaca
- **300 g** krem sira
- **100 g** rendanog parmezana
- **1**jaje
- **1 kašicica**soli
- **po ukusu**bibera

Priprema

Spanac skuvajte u slanoj vodi ocedite ga i iseckajte, dodajte krem sir, parmezan, jaje, so i biber i sve sjedinite. U vecu posudu sipajte brašno, maslinovo ulje i so. Dodajte mlako vino i umesite glatko testo, pa ga podelite na dva dela. Svaki uvaljajte u lopticu i oklagijom razvajajte u krug iste velicine, precnika 30 cm. Jedan krug polozite na pek-papir. Rasporedite fil u krug tako da ostane malo prostora oko krajeva i u sredinu.

Pokrijte drugim krugom testa.

Krajeve spojite viljuškom, a sredinu cašom odgovarajuceg precnika.

Nožem zasecite na svaka tri centimetra od sredine do kraja.

Zatim svaki trougao okrenite za 90 stepeni.

Pleh obložite pek-papirom stavite pripremljeni kolac i pecite na 180 stepeni oko 30 minuta.

Savet