

## Punjene veknice (2)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **90** min

### Sastojci

#### Testo:

- **500 g** brašna
- **4 g** instant kvasca
- **1 kašicica** soli
- **1 kašicica** šecera
- **250 ml** vode
- **100 ml** ulja

#### Fil:

- **200 g** sira
- **250 g** blanširanog spanaca

#### I još:

- **1** jaje
- **100 g** margarina
- **po potrebi** susama

### Priprema

Od brašna, soli, šecera, kvasca, ulja i tople vode zamesiti testo. Zatim prekriti krpom i ostaviti na toplom da testo nadoe. Kada se testo udvostrucilo, podeliti ga na 4 jufkice, pa ostaviti da ponovo naraste. Za fil sjediniti blanširan sitno iseckan spanac, zatim mu dodati sir, posoliti po ukusu i lepo sjediniti. Na pobrašnjenoj radnoj

površini razviti testo, pa ga premazati omekšalim margarinom koji smo prethodno sjedinili sa umucenim žumancetom. Preko staviti fil od spanaca, pa zarolati jufkicu. Na isti način pripremiti i ostele jufke. Veknice reati u pleh premazan sa malo ulja i ostaviti ih da miruju oko 15 minuta. Zatim svaku veknicu premazati sa belancem, pa zarezati dužinom po sredini, tako da se vidi fil. Veknice pospite sa susamom. Pecite ih u zagrejanj rerni na 200 stepeni dok fino ne porumene.

## **Savet**