

## *amcici sa sirom*



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

### **Sastojci**

#### **Za testo:**

- **1** dlmleka
- **1** dlvode
- **1** kašikasuvog kvasca
- **1**jaje
- **2** kašikeulja
- **400** gbrašna
- **malosoli i šecera**

#### **Za fil:**

- **200** gfeta sira
- **100** gspanaca
- **1**jaje
- **2** prutakobasice
- **malobibera i tucane paprike**

### **Priprema**

U mlako mleko staviti šecer i suvi kvasac, pa nakon pet minuta dodati ulje, jaje, so i brašno. Zamesiti testo i ostaviti da nadoe. U posudi izmešati sir, jaje, obaren i sitno iseckan spanac, dodati biber i tucanu paprika. Nadošlo testo premesiti i podeliti na 6 delova. Svaki deo razviti u elipsasti oblik i na njega staviti 2 kašike fila. Na oba kraja testa prstima spojiti ivice da se dobije oblik camca i staviti u pleh obložen papirom za pecenje. U sredinu fila staviti parce kobasice. Tako uraditi sa preostalim testom i ostaviti da odstoji 5 minuta. Pomešati 1 kašicicu vode i 1 kašicicu ulja i time premazati testo. Peci na 200 stepeni oko 25 minuta.

### **Savet**