

# **Košarice sa blitvom**



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **70 min**

## **Sastojci**

### **Za testo:**

- **1 jaje**
- **2 dl**mlako mleko
- **1 dl**vode
- **1 kockakvasca**
- **2 pune kašikemasti**
- **1 kockakvasca**
- **1 kašicica šecera**
- **2 kašicicesoli**
- **oko 700 g**brašna

### **Za fil:**

- **2**jajeta
- **2**kriškesira
- **10-ak** lisovablitrve
- **1** prstohvatsoli

### **Za premazivanje:**

- **1**žumance

- **1 kašika** pavlake
- **20 g** susama

## **Priprema**

U odgovarajućoj posudi staviti mlako mleko, šećer, izmrviti kvasac i nekoliko kašika brašna. Pomešati i pustiti 5 minuta da krene kvasac. Dodati jaje, mast, vodu, so i sa brašnom zamesiti testo. Ostaviti na topлом da nadoe, da se udvostruci. Nadošlo testo podeliti na 5 loptica.

Svaku lopticu razvuci u krug, velicine većeg tanjira i preseći ga na 4 dela. Svaki deo testa zaseći po ivicama sa jedne i druge strane po 3 proreza ali ne do kraja testa.

Blitvu oprati i iseckati sitno. Posoliti blago. Dodati umucena jaja i sir. Lepo izmešati smesu. Po jednu kašiku filata stavljati na svakom delu testa. Preklopiti testo sa jedne i druge strane tako da smotuljak lici na košaricu ili kavez.

Postupak ponoviti i sa preostalim testom. Reati u plehu jednu do druge uz blagi razmak. Jaje umutiti, dodati pavlaku i premazati svaku košaricu.

Posuti susamom. Ostaviti 15-ak minuta da ponovo krenu i peci na 200 C dok ne porumene.

Uživati u ukusu, pogledu i raskosu boja. Prijatno.

## **Savet**