

Mantije sa sirom i spanacem



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **120 min**

Sastojci

Testo:

- **500 g** brašna
- **200 ml** tople vode
- **50 ml** ulja

Fil:

- **300 g** spanaca
- **300 g** sitnog sira
- soli po ukusu

Još:

- **100 g** margarina
- **1** jogurt
- **2** jajeta

Priprema

Zamesimo testo od mlake vode, brašna i ulja. Stavimo ga da odmori dok spremimo fil. Ocistimo i skuvamo spanac i dodamo sir i pomešamo.

Podelimo testo na par delova i razvucemo što tanje. Prvo oklagijom pa posle rukama. Premažemo ga sa malo margarina i šecemo kocke. Na svaku satvimo po malo fila.

Skupljamo u loptice. Kraj gde se zatvara stavimo dole. Tako uradimo sa svim testom. Poredjamo ih u podmazan pleh margarinom.

Preostali margarin otopimo i prelijemo preko mantija.

Pecemo ih u rerni na 200 stepeni oko 40 minuta. Umutimo dva jajajeta sa jogurtom i prelijemo ih kada su pecene. Vratimo još malo u rernu da se zapece.

Prijatno.

Savet