

Novogodišnja jelkica (2)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** brašna
- **50 ml** maslinovog ulja
- **1 kesica** praška za pecivo
- **1 kašičica** soli
- **150 g** sitnog sira
- **200 g** skuvan, iseckan spanac
- **200 ml** mleka
- **1** jaje

Priprema

Imešati brašno, so i prašak za pecivo pa dodati mleko i ulje. Umesiti testo. Testo podeliti na dva dela i svaki deo razviti u krug. Jedan krug premazati mešavinom sira i seckanog obarenog spanaca. Poklopiti drugim delom testa. Nožem iseci testo u obliku drveta, a grane uviti spiralno. Premazati jelkicu jednim umućenim jajetom. Staviti da se pece oko 15 minuta na umerenoj temperaturi.

Savet