Uštipci od spanaca



Sastojci

Potrebno je:

- 350 g brašna
- 15 g pivskog kvasca
- 400 g spanaca
- 2 šargarepe
- seckana miroija
- peršunov list
- muskatni orašcic
- maslinovo ulje
- ulje za prženje

Priprema

Od brašna, ulja i kvasca, rastopljenog u malo vode, umesimo testo i ostavimo da odstoji jedan sat.

Spanac operemo i izrežemo na trake. Šargarepu ocistimo, isecemo na kolutice i zajedno sa spanacem propržimo u tiganju na 3-4 kašike ulja. Dodamo miroiju, peršun, so, biber i malo muskatnog orašcica, sklonimo sa vatre i ohladimo.

Testo razvijemo na oko 4mm debljine i izvadimo krugove od oko 10cm, koje oklagijom razvijemo u duguljast oblik. Na sredinu svakog stavimo nadev,a potom savijemo ivice i pritisnemo.

Uštipke pržimo u vrelom ulju dok ne porumene.

Prebacimo ih na salvetu, koja ce upiti suvišnu masnocu,i poslužimo još vruce.