

Grilovani hljeb sa spanacem i kajmakom



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Za testo:

- **300 g** brašna
- **1 kašicica** soli
- **1 kašicica** praška za pecivo
- **100 g** svežeg španaca
- **200 ml** gazirane mineralne vode
- **2 kašike** ulja

I još:

- **maloulja** za premazivanje
- **8 kašicica** kajmaka

Priprema

U ciniži izmešati 300 g brašna, so i prašak za pecivo. Dodati vodu, ulje, sitno seckani spanac i zamesiti testo. Lagano dodavati ostatak brašna i ručno mesiti testo. Testo će se blago lepiti. Pokriti ga kuhinjskom krpom, pa ostaviti da odstoji na toplom mestu nekih 30 minuta. Testo zatim blago premesiti na pobrašnjenom podlozi i podeliti na 8 delova. Može i manje ako želite veće hljepecice. Napraviti lopticu, staviti na dlan i rastanjiti u sredinu staviti kašiku kajmaka... malo premesiti i jednu stranu pomoću četkice premazati uljem. Staviti u gril tiganj ili običan teflonski, pa peći prvo sa jedne strane minut-dva, a zatim okrenuti, premazati i tu stranu uljem i tako ostaviti da se peče minut-dva. Poslužiti uz prilog po želji. Možete peći i na električnom roštilju i aparatu za galete.

Savet