Smotuljci sa spanacem



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Testo:

- **1 kg**brašna
- **200 ml**mleka
- **200 ml**vode
- **1** kvasac
- **1 puna kašika**masti
- **2 kašicice** soli
- **1 kašicica**šecera
- **1**jaje

Fil:

- **200 g**listova spanaca
- **200 g**sitnog sira
- **1 caša 180 ml**kisele pavlake

Priprema

Od ukupne kolicine vode odvojiti malo, zagrejati da bude voda mlaka, staviti šecer i kvasac. Sascekati da nadoe.

U posudu za mešenje staviti brašno, so, mast, mleko i ostatak vode. Sipati nadošli kvasac pa umesiti testo. Ostaviti ga da se udvostruci.

Spanac kratko obariti pa ga iseckati. Kada se ohladi pomešati sitan sir, pavlaku i seckani spanac. Testo razviti u

što veci krug pa ga namazati filom. Onda polovinu testa prebaciti, preklopiti preko druge polovine.

Onda iseci testo na trake,pa svaku traku umotati u sipralu pa je smotati u krug.

U tepsiju staviti papir za pecenje pa poreati smotuljke.

Izmutiti jaje pa premazati smotuljke, po želji staviti malo susama.

Ostaviti ih u tepsiji još desetak minuta pa ih staviti da se peku u zagrejanu rernu na 200 stepeni oko 20 minuta.

Savet