

Zeleno pecivo



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **350 g** brašna
- **1 kašičica** šecera
- **1 kašičica** soli
- **1** žumance
- **1/2 vrecice** instant kvasca
- **oko 150 ml** mlijeka
- **30 g** margarina
- **60 g** obarenog, sjeckanog spanaca

Ostalo:

- **1** jaje
- **malom** margarina

Priprema

Sjediniti brašno, šecer, so, kvasac, umuceno žumance. Otopiti margarin, zagrijati mlijeko, pripremiti spanac. Zamijesiti tijesto. Ostaviti tijesto da se udvostruci. Od tijesta, na pobrašnjenoj podlozi, oblikovati loptice, pa reati u margarinom premazan pleh. Premazati loptice umucenim jajetom.

Ostaviti prekriveno još 15-tak minuta. Peci u pecnici zagrijanoj na 180 C. Pecena peciva prekriti, ostaviti 5-6 minuta, pa poslužiti.

Savet