

## *Lepinjice sa spanacem*



### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- brašno za testo
- so
- kvasac
- mleko
- 2 jajeta

#### **Nadev:**

- 1/2 kg spanaca
- ulje
- brašno
- mleko
- beli luk
- 1 jaje

### **Priprema**

Pola kilograma spanaca, dobro ocistiti i oprati, pa ga obariti u slanoj vodi. Kada bude obaren ocediti ga i sitno iseckati. Napraviti gušću zapršku sa belim lukom, dodati spanac, promešati ga, naliti mlekom i pustiti da se prokuva. Na kraju dodati jedno umuceno jaje.

Zamesiti testo od brašna, kvasca, mleka, 2 jajeta i malo soli. Testo treba da bude kao za krofne. Kada je testo

uskislo, razviti ga oklagijom na dasci za mešenje testa, debljine prsta i seci na kvadrate. Na svaki kvadrat staviti nadev od spanaca, preklopiti ga i peci na vrelom ulju. Služiti dok su tople, sa kiselim mlekom.