

Tepside peynirli pide



težina: **srednje**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Tijesto:

- **4 šolje (šolja=200 ml)brašna**
- **1 kašicica instant kvasca**
- **1 kašicica šecera**
- **1/2 kašicica soli**
- **100 ml ulja**
- **oko 250 ml toplo vode**

Fil:

- **oko 350 g svježeg sira**
- **oko 150 g blanširanog, sjeckanog spanaca**
- **po ukusu soli**

I još:

- **1 žumance**
- **maloulja**
- **parceputera**

Priprema

Od navedenih sastojaka zamijesiti tijesto, pa ostaviti na toplom, da se udvostruci. Na pobršnjenoj radnoj plohi razvaljati tijesto, pa cašom vaditi oblike. Sjediniti sir, spanac i posoliti po ukusu! Na svako parce tijesta staviti

nadjev od sira i spanaca...

...pa krajeve preklopiti, tako da se formira oblik lae.

Redati pide u pleh, premazan puterom. Premazati sa umucenim žumancem i malo ulja. Peci u pecnici zagrijanoj na 190 C.

Poslužiti tople, uz jogurt...kiselu pavlaku...salatu!

Savet