Punjene veknice



težina: **srednje**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Tijesto:

- **500 g**brašna
- **4 g**instant kvasca
- **1 kašicica**soli
- **1 kašicica**šecera
- **oko 250 ml**vode
- **100 ml**ulja

Fil:

- **200 g**svježeg sira
- **oko 260 g**blanširanog, sjeckanog spanaca
- **malo**soli

i još:

- **1**jaje
- **100 g**putera
- **malo**susama ili lana

Priprema

Od brašna, soli, šecera, kvasca, ulja i tople vode zamijesiti tijesto. Prekriti i ostaviti tijesto na toplom. Kada se udvostruci, podijeliti na 3 ili 4 loptice, pa ostaviti da ponovo naraste. Sjediniti blanširan, sitno sjeckan špinat i

sir, pa posoliti po ukusu. Na pobrašnjenoj radnoj plohi razvaljati tijesto, pa premazati sa omekšalim puterom, sjedinjenim sa umucenim žumancem.

Preko stavite fil od špinata i sira...

...pa zarolajte veknicu. Na isti nacin pripremite i ostale. Redajte ih u pleh, premazan sa malo ulja, i ostavite da miruju oko 15 minuta.

Zatim svaku veknicu premažite sa bjelancem, pa zarežite dužinom po sredini, tako da se vidi fil.

Pospite sa malo susama ili lana!

Pecite u pecnici, zagrijanoj na 200 C. Gotove su kada porumene. Ostavite 5-6 minuta, prekrivene, pa poslužite!

Savet

Poslužite tople, uz kiselu pavlaku i jogurt!