

Suncokret



težina: **srednje**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Za koru:

- **500 g** mekog brašna
- **90 ml** maslinovog ulja
- **200 ml** suvog belog vina
- **2 kašičice** soli

Fil:

- **300 g** spanaca
- **300 g** krem sira
- **100 g** rendanog parmezana
- **1** jaje
- **1 kašičica** soli
- **po ukusu** bibera

Priprema

Spanac skuvajte u slanoj vodi ocedite ga i iseckajte, dodajte krem sir, parmezan, jaje, so i biber i sve sjedinite. U veću posudu sipajte brašno, maslinovo ulje i so. Dodajte mlako vino i umesite glatko testo, pa ga podelite na dva dela. Svaki uvaljajte u lopticu i oklagijom razvajajte u krug iste velicine, precnika 30 cm. Jedan krug položite na pek-papir. Rasporedite fil u krug tako da ostane malo prostora oko krajeva i u sredinu.

Pokrijte drugim krugom testa.

Krajeve spojite viljuškom, a sredinu kažom odgovarajućeg prečnika.

Nožem zasjecite na svaka tri centimetra od sredine do kraja.

Zatim svaki trougao okrenite za 90 stepeni.

Plech obložite pek-papirom stavite pripremljeni kolac i pecite na 180 stepeni oko 30 minuta.

Savet