

Zeleni cvet



težina: **lako**

za: **4** osoba

време pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 1jaje
- 250 mlmlakog mleka
- 1 kockakvasca
- 1 dlulja
- 1 dlvode
- 1 kašicicašecera
- 1 ravna kašikasoli
- oko 800 gbrašna

Za fil:

- 3 briketaspanaca
- 2 kriškesira
- 2 jajeta
- malosoli

Za premazivanje:

- 1 žumance
- 1 kašikapavlake

- **malosusama**

Priprema

Od navedeni sastojaka zamesiti testo i ostaviti na toplom da nadoe. Nadošlo testo podeliti na 4 jufke. Svaku jufku razviti oklagijom velicine plitkog, velikog tanjira. Tanjir okrenuti naopako na koru i iseci višak testa. Fil podeliti na 3 dela. Premazati prvu koru, staviti fil, pa drugu ukrojenu koru, pa fil i tako 4 puta.

etvrtu koru ne premazivati. Polako podici pitu i staviti je u tepsiju. Na sredini te pite staviti cašu i oštrim nožem preseći testo od sredine ka krajevima testa, kao na slici.

Obema rukama uzeti krakove i uvijati po dva puta ka spolja. Postupak ponoviti dok se cela pita ne uvije.

Premazati celu pitu žumancetom i posuti susamom. Ostaviti 10-tak minuta da malo nadoe. Peci na 200 C da porumeni.

Savet