

## ***?amcici sa sirom***



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

### **Sastojci**

#### **Za testo:**

- **1** dlmleka
- **1** dlvode
- **1 kašika** suvog kvasca
- **1** jaje
- **2 kašike** ulja
- **400 g** brašna
- **malosoli** i šecera

#### **Za fil:**

- **200 g** feta sira
- **100 g** spanaca
- **1** jaje
- **2** prutakobasice
- **malobibera** i tucane paprike

### **Priprema**

U mlako mleko staviti šećer i suvi kvasac, pa nakon pet minuta dodati ulje, jaje, so i brašno. Zamesiti testo i ostaviti da nadože. U posudi izmešati sir, jaje, obaren i sitno iseckan spanac, dodati biber i tucanu paprika. Nadošlo testo premesiti i podeliti na 6 delova. Svaki deo razviti u elipsasti oblik i na njega staviti 2 kašike fila. Na oba kraja testa prstima spojiti ivice da se dobije oblik camca i staviti u pleh obložen papirom za pečenje. U sredinu fila staviti parce kobasice. Tako uraditi sa preostalim testom i ostaviti da odstoji 5 minuta. Pomešati 1 kašičicu vode i 1 kašičicu ulja i time premazati testo. Peci na 200 stepeni oko 25 minuta.

## **Savet**