

Pituljice sa spanacem



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **250 ml** vode
- **1/2 kašičice** šećera
- **1/2 kašičice** soli
- **400 g** brašna
- **200 g** spanaca
- **1/2 kocke** kvasca

Priprema

Zamesiti testo (brašno dodavati postepeno). Zamešeno testo ostaviti da odstoji 15 minuta. Zatim testo opet premesiti i podeliti na nekoliko loptica velicine veće jabuke. Svaku lopticu razviti-razvlaciti prstima velicine većeg tanjira. Peci na foliju koju smo stavili na ringli ili na šporetu na drva (tiha vatra). Peci jednu stranu pa drugu, filovati po želji. A mogu i da se prže na ulju. Po ukusu!!!

Savet