

Paketici domaci sir, spanac



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **20 min**

Sastojci

Za testo:

- **2 šoljebrašna**
- **1/2 kašicicesoli**
- **180 g** hladnog putera u kockicama
- **3 kašike** vrlo hladne vode (ja stavim par kockica)
- **1žumance**
- **2 kašikesurutke**

Za fil:

- **2** jajeta
- **600 g** barenog spanaca
- **4 kašikemleka**
- **200 g** mlađog sira

Priprema

Izmešamo brašno i so i prstima umešamo puter do dobijemo mrvicasto testo. Dodamo žumance i vodu, dok dobijemo cvrsto homogeno testo. Nemojte dodati previše vode. Sve zavijemo u plasticnu foliju i ostavimo u frižider da se odmori 30 minuta.

U međuvremenu pripremimo fil. Izvadimo testo i razvijemo oklagijom.

U sredinu testa koje smo isekli stavimo fil, spojimo krajeve i premažmo mlekom.

Pecemo 20 minuta na 200 stepeni Celzijusa, dok lepo ne porumeni.

Savet

Uvek koristite hladnu vodu i hladan puter i na mestu gde mesite da nije pretoplo. Ako u gornji recept dodate 3 kašike šeera dobite slatko testo. Kad prstima umešate puter nemojte preterati, jer e testo biti premasno. Ako predugo mesite, testo e biti pretvrdo. Mesite samo dok vam testo postane homogena masa.. Testo hladimo u frižideru da nam se ne bi dok ga peemo suzilo. Izbegavajte da dodajete previše brašna dok ga razvijate ili e biti suvo i mrviasto. Ne vucite razvijeno testo da bude vee inae e se smanjiti kada peete. Sve ovo gore je za manje iskusne ima vas dosta koji sigurno i meni još možete dati neki savet.