

Rol viršle sa spanacem u domacim korama



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Testo:

- **500** g brašna
- **1** šoljavode
- **1,5** šoljaulja
- **1** kesicapraška za pecivo

Fil:

- **5** vecih viršli
- **7** briketaspanaca
- **4** kašike jogurta

Priprema

Pomešamo brašno sa praškom za pecivo i sipamo u posudu. Dodamo vodu i ulje i umesimo testo. Testo podelimo na 10 loptica.

Svaku lopticu razvucemo što tanje možemo i poprskamo je sa malo ulja.

Brikete spanaca otopimo na vatri. Dodamo jogurt i pomešamo. Zacinimo sa soli po ukusu. Viršle podelimo na pola. Da dobijemo 10. Stavimo na svaku koru kašicicu spanaca i polovinu viršle

Savijemo strane preko viršle.

I urolamo.

Zasecemo nožem na vrhu 3 puta.

Ponovimo nako i sa ostalih 9 loptica. Stavimo ih na pek papir ili foliju. Poprskamo ih sa malo ulja.

Stavimo ih da se peku nekih 40 minuta na 200 stepeni. Dok ne porumene. Izvadimo ih i poprskamo sa malo hladne vode i prekrijemo krpom dok se ne ohlade.

Kada se ohlade uživamo. :-)

Savet