

## *Košarice sa blitvom*



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **70** min

### **Sastojci**

#### **Za testo:**

- 1 jaje
- 2 dl mlako mleko
- 1 dl vode
- 1 kocka kvasca
- 2 pune kašike masti
- 1 kocka kvasca
- 1 kašičica šećera
- 2 kašičice soli
- oko 700 g brašna

#### **Za fil:**

- 2 jajeta
- 2 kriške sira
- 10-ak listova blitve
- 1 prstohvat soli

#### **Za premazivanje:**

- 1 žumance

- **1 kašika** pavlake
- **20 g** susama

## **Priprema**

U odgovarajućoj posudi staviti mlako mleko, šećer, izmrviti kvasac i nekoliko kašika brašna. Promešati i pustiti 5 minuta da krene kvasac. Dodati jaje, mast, vodu, so i sa brašnom zamesiti testo. Ostaviti na toplom da nadože, da se udvostruci. Nadošlo testo podeliti na 5 loptica.

Svaku lopticu razvuci u krug, velicine veceg tanjira i preseći ga na 4 dela. Svaki deo testa zaseći po ivicama sa jedne i druge strane po 3 proreza ali ne do kraja testa.

Blitvu oprati i iseckati sitno. Posoliti blago. Dodati umucena jaja i sir. Lepo izmešati smesu. Po jednu kašiku fila stavljati na svakom delu testa. Preklopiti testo sa jedne i druge strane tako da smotuljak lici na košaricu ili kavez.

Postupak ponoviti i sa preostalim testom. Režati u plehu jednu do druge uz blagi razmak. Jaje umutiti, dodati pavlaku i premazati svaku košaricu.

Posuti susamom. Ostaviti 15-ak minuta da ponovo krenu i peci na 200 C dok ne porumene.

Uživati u ukusu, pogledu i raskosu boja. Prijatno.

## **Savet**