

## *Mantije sa sirom i spanacem*



težina: lako

za: 4 osoba

vreme pripreme: 120 min

### **Sastojci**

#### **Testo:**

- 500 gbrašna
- 200 mltople vode
- 50 mlulja

#### **Fil:**

- 300 gspanaca
- 300 gsitnog sira
- soli po ukusu

#### **Još:**

- 100 gmargarina
- 1 jogurt
- 2 jajeta

## **Priprema**

Zamesimo testo od mlake vode, brašna i ulja. Stavimo ga da odmori dok spremimo fil. Ocistimo i skuvamo spanac i dodamo sir i pomešamo.

Podelimo testo na par delova i razvucemo što tanje. Prvo oklagijom pa posle rukama. Premažemo ga sa malo margarina i šecemo kocke. Na svaku satvimo po malo fila.

Skupljamo u loptice. Kraj gde se zatvara stavimo dole. Tako uradimo sa svim testom. Poredjamo ih u podmazan pleh margarinom.

Preostali margarin otopimo i prelijemo preko mantija.

Pecemo ih u rerni na 200 stepeni oko 40 minuta. Umutimo dva jajajeta sa jogurtom i prelijemo ih kada su pecene. Vratimo još malo u rernu da se zapeče.

Prijatno.

## **Savet**