

# **Vlasinski zeljanik**



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **1 kg**brašna
- **1/2** funtekvasca
- **12** gpraška za pecivo
- **1** kašikasoli
- Fil:
- **600** gspanaca
- **5** kašikakukuruznog brašna
- **100 ml**jogurta
- **3**jajeta
- **200** gsitnog sira
- Za premazivanje:
- **6** kašika(rastopljene) masti

## **Priprema**

Potopiti kvasac u malo mlake vode sa jednom kašicicom šecera i malo brašna. U dublju vanglu staviti brašno, so i nadošao kvasa. Zamesiti testo srednje tvrdoce. Podeliti testo u dve jufke. Jedna veca, druga da bude manja.

Razuci vecu jufku oklagijom tj. da bude što tanja i premazati je mašcu. Koru isteci zatim uvijati i napraviti jednu veliku jufku. Postupak ponoviti i sa drugom manjom korom. Testo ostaviti da odstoji 15 minuta.

Uzeti vecu jufku razviti je da bude malo veca od velicine pleha, tako da pada testo preko preha. Staviti fil preko cele kore.

Zatim razvuci i drugu manju koru, pa staviti je preko fila. Lagano uviti krajeve prve kore koja prelazi pleh. Premazati ceo zeljanik mašcu i peci u pecnici na 200 C.

### **Savet**