

Vlasinski zeljanik



težina: **srednje**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** brašna
- **1/2 funte** kvasca
- **12 g** praška za pecivo
- **1 kašika** soli
- Fil:
- **600 g** spanaca
- **5 kašika** kukuruznog brašna
- **100 ml** jogurta
- **3** jajeta
- **200 g** sitnog sira
- Za premazivanje:
- **6 kašika** (rastopljene) masti

Priprema

Potopiti kvasac u malo mlake vode sa jednom kašicom šećera i malo brašna. U dublju vunglu staviti brašno, so i nadošao kvasa. Zamesiti testo srednje tvrdoće. Podeliti testo u dve jufke. Jedna veća, 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