Yumurtal Otlu Pide



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Tijesto:

- **4 šolje (od 150 ml)**brašna
- **2/3 šolje**mlijeka
- **1,5 šolja**vode
- **3 kašike**maslinovog ulja
- **1 kašicica**soli
- **1 kašicica**šecera
- **1 kašicica**instant kvasca

Nadjev:

- **parce**putera
- **1 glavica**luka
- **proizvoljne kolicine**svježeg, obarenog spanaca
- **i**feta sir, ribani sir...
- **4**jajeta
- **zacini**so, biber, mješavina zacina...

Priprema

Od navedenih sastojaka zamijesiti tijesto, pa ostaviti na toplom oko 1h, da se udvostruci. Otopiti puter, dodati sjeckan luk. Kratko propržiti, pa dodati obaren, dobro ocijeen, grubo narezan špinat. Zaciniti po ukusu (so, biber, vegeta), pa ostaviti da se ohladi. Tijesto podijeliti na 4 loptice, pa svaku razvaljati na pobrašnjenoj radnoj plohi. Redati u veliki pleh, obložen papirom za pecenje.

Preko oblikovanih peciva, podignutih rubova, rasporediti nadjev od špinata i luka. Preko staviti feta sir i ribani sir... Peci na 180 C nekih 15-20 minuta.

Izvaditi iz pecnice, pa u sredinu svakog peciva pažljivo staviti jaje. Malo posoliti!

Vratiti u pecnicu, pa peci na 200 C još nekih 5-7 minuta.

Poslužiti toplo, uz kiselo vrhnje, jogurt, salatu...

Savet