

Cvetici sa zeljem



težina: **lako**

za: **5 osoba**

vreme pripreme: **120 min**

Sastojci

Za testo:

- **1 kg** brašna
- **1 kockica** kvasca
- **1/2** čaše ulja
- **1 kašičica** soli
- **2 kašike** sirceta
- **1** čaša vode
- **1** čaša mleka
- **1 kašičica** šecera

Za nadev:

- **200 g** šampinjona
- **2 glavice** crnog luka
- **1** praziluk
- **200 g** zelja
- **po potrebi** ulja
- **300 g** sira fete
- **po želji** soli
- **1** jaje

Za premazivanje:

- **3** žumanceta
- **po želji** kima

- **po želji** susama

Priprema

Staviti mleko da se greje sa kašicom šećera i kad se malo umlaci izdrobiti kockicu kvasca, prekriti poklopcem i ostaviti nekoliko minuta da nadoe. Sitno iseckano zelje malo prokuvati, neka vri 5 minuta.

Iseckati na kockice šampinjone. Crni luk i praziluk sitno iseckati, pa pržiti na ulju 30 minuta na umerenoj vatri, 5 minuta pred kraj dodati zelje.

Dok se to prži, umesiti glatko testo od 1 kg brašna, soli, ulja, sirceta i vode. Zatim napraviti 30 loptica.

Kad se nadev završi sa prženjem, sipati u plasticnu posudu, dodati jaje, malo posoliti i izdrobiti sir. Sve sjediniti kašikom.

Zagrejati rernu na 200 stepeni. Uzeti po jednu lopticu, oklagijom je malo razvuci, iseci nožem i napraviti 4 strane, u sredini staviti kašiku nadeva. Zatim uzeti desnu stranu testa i staviti oko nadeva, pa levu isto tako, onda gornju pa donju, i gotov cvetic.

Cveticke reati u pouljen pleh, svaki premazati sa žumancima i odozgo posuti susam, kim ili posoliti samo, po želji. Peci dok ne porumeni.

Služiti vruće uz jogurt.

Savet

Možete umesto zelja da upotrebite spana ili blitvu, takoe je ukusno. Možete praviti i vee cvetie ili manje, ako želite više od 30. Prijatno! :) Probajte, oduševiete se! Jako lepo izgledaju, a još lepšeg su ukusa! ;)