

## **Jelka sa spanacem i sirom**



težina: **srednje**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **100 min**

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **500 g**brašna
- **1 kockicakvasca**
- **1 kašicica**šecera
- **1 kašicica**soli
- **2,5 dl**mlake vode
- **50 g**maslaca ili margarina
- **1/5 dl**ulja za mazanje

#### **Fil:**

- **500 g**sitnog sira
- **2**jajeta
- **250 g**spanaca
- Za premazivanje:
  - jaje
  - Za posipanje:
    - susam

### **Priprema**

U mlako vodu razmutite kvasac sa šecerom i ostavite desetak minuta sa strane da malo nadoe. U dublji sud sipajte prosejano brašno, dodajte so, omekšali margarin, ulje i na kraju sipajte nadošli kvasac. Zamesite testo i ostavite 1 satna sobnoj temperaturi da se udvostruci.

Za to vreme pripremite fil, trecinu sira pomešajte sa jajima i dodajte so, ako sir nije slan. U drugu posudu pomešajte preostali sir sa spanacem i ostavite sa strane. Nadošlo testo premesite i podelite u dva dela i (od svakog dela po jedan mali velicene oraha za postolje jelke). Tepsiju premažite uljem ili obložite papirom za pecenje. Jedan deo testa rastanjite oklagijom i oblikujte jelku. Po sredini jelke stavite deo filasa sirom i jajima, a na krajevima jelke ukoso stavite fil sa sirom i spanacem.

Na isti nacin razvijte i drugu polovinu testa i prebacite preko fila, malo prstima pritisnite da se filovi razaznaju.

Krajeve jelke zasecite sa obe strane po 2 cm sirine i 3 u dubinu testa (ili sami kako vam odgovara), Zasecene delove okrenite tako da fil dodje gore i tako postupite sa obe strane fila. Od malih delova testa koje ste odvojili napravite valjke i spojite na donjoj strani jelke kadrvce (postolje).

Premažite jajetom i pospite susamom. Ostavite da odstoji desetak minuta. Za to vreme ukljucite rernu i pecite kada se zagreje na 250 stepeni dok ne porumeni.

Poslužite uz jogurt ili mleko.

### **Savet**

Ovom jelkicom želim da Vam estitam Novu 2017 godinu.