

Soparnik



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 šolja od jogurt** mlake vode
- **1 prstohvat** šećera
- **1/2 kašičice** soli
- **po potrebi** brašno
- **2 kašike** ulja
- **1/2 kesice** suvog kvasca

Fil:

- **1** praziluk (beli deo)
- **250 g** spanaca
- **1 kašika** ulja
- **po potrebi** soli

Još:

- **1 kašičica** susama
- **1 kašičica** vode
- **1/2 kašičice** ulja

Priprema

U mlaku vodu dodati šećer i kvasac pa umutiti i ostaviti 2,3 minuta. Dodati so, ulje i brašno. Zamesiti glatko

testo i ostaviti da naraste.

Praziluk sitno naseckati i staviti da se dinsta na ulju, dodati i sitno seckan spanac, posoliti. Dinstati dok voda ne ispari.

Testo podeliti na 2 dela. Prvi deo rastanjiti u obliku kruga pa premazati filom. Drugi deo testa rastanjiti malo više pa prebaciti preko testa da ivice testa preklapaju donju koru. Uzeti sekac za picu ili tanjircem opkružiti oko testa i iseci višak, a samim tim se zatvori i testo. Od viška testa napraviti pletenicu i staviti oko soparnika. Premazati soparnik mešavinom vode i ulja i posuti susamom. Peci na 250°C dok ne porumeni.

Savet

Može i sa blitvom da se puni.