

Grilovani hljeb sa spanacem i kajmakom



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **40 min**

Sastojci

Za testo:

- **300 g**brašna
- **1 kašicicasoli**
- **1 kašicicaprška za pecivo**
- **100 gsvežeg španaca**
- **200 ml**gazirane mineralne vode
- **2 kašikeulja**

I još:

- **maloulja za premazivanje**
- **8 kašicicakajmaka**

Priprema

U ciniji izmešati 300 g brašna, so i prašak za pecivo. Dodati vodu, ulje, sitno seckani spanac i zamesiti testo. Lagano dodavati ostatak brašna i rucno mesiti testo. Testo ce se blago leptiti. Pokriti ga kuhinjskom krpom, pa ostaviti da odstoji na topлом mestu nekih 30 minuta. Testo zatim blago premesiti na pobrašnjenoj podlozi i podeliti na 8 delova. Može i manje ako želite veće hljepcice. Napraviti lopticu, staviti na dlan i rastanjiti u sredinu staviti kašiku kajmaka... malo premesiti i jednu stranu pomocu cekice premazati uljem. Staviti u gril tiganj ili običan teflonski, pa peci prvo sa jedne strane minut-dva, a zatim okrenuti, premazati i tu stranu uljem i tako ostaviti da se peče minut-dva. Poslužiti uz prilog po želji. Možete peci i na električnom roštilju i aparatu za galete.

Savet