

## **Pecivo punjeno spanacem i sirom**



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **100** min

### **Sastojci**

#### **Za testo:**

- **50** gkvasca
- oko **1 kg** brašna
- **300** mlvode
- **1 kašicica** šecera
- **1 kašicica** soli
- **200** mlulja

#### **Za punjenje:**

- **1 kg** spanaca
- **500** gsira
- po **želji** soli

#### **Za premazivanje:**

- **3** žumanceta
- po **želji** susama

### **Priprema**

Ocišćen spanat naliti vodom i kuvati ga 20 minuta. Po završetku ga prohladiti i iseckati na sitno.

U odgovarajućoj posudi izmrviti kvasac, doliti 300 ml mlake vode i 1 kašicu šecera, pa viljuškom razmutiti, sjediniti. Zatim postepeno dodavati brašno i mešati viljuškom dok se ne zgusne. Kada se zgusne, dodati ulje i so, pa nastaviti testo mesiti rukama. Po dobijanju glatke smese, testo prekriti kesom, uverti u krpu i ostaviti sa stane, na sobnoj temperaturi da naraste, oko 15 minuta. Potom malo premesiti testo, pa ga ostaviti još 15 minuta.

Prohlaen i iseckan spanac sjediniti sa kašicicom soli i 500 grama sira (ja sam koristila kremasti).

Kada testo naraste, uzimati jufkice, željene velicine, razvuci je u krug i uraditi kao na slici.

Fil sipati po sredini, prebaciti jednu pa drugu stranu, i reati u pleh obložen papirom za pecenje.

Pecivo premazivati žumancima, posuti susamom i peci u zagrejanoj rerni, na 200 stepeni, dok ne porumeni.

Služiti vruce uz jogurt.

## Savet

Prijatno!