

Zavrzlame sa spanacem



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **100 ml vode**
- **40 g kvasca**
- **1 kašicica šećera**
- **600 g brašna**
- **1 čaša (180 g) kisele pavlake**
- **100 ml ulja**
- **1 kašica casoli**
- **5 briksa spanaca**
- **1 dl mleka za premazivanje**

Priprema

U mlaku vodu stavite kvasac, kašicicu šećera i brašna. Sjedinite kiselo mleko, ulje i so. Dodajte vodu sa nadošlim kvascem i brašnom pa zamesite testo. Ostavite tridesetak minuta na toploj vodi da odmara. Testo podelite na dva jednakaka dela. U jedan deo dodajte spanac i umesite. Svaki deo testa podeliti na 8 delova. Svaku lopticu izvaljati u trake dužine 40 cm. Kombinovati po dve trake, jedna traka bez spanaca i jedna traka sa spanacem pa ih upredete i smotajte u krug.

Savet

Premažite mlekom i pecite na 200°C 20 minuta.