

Preklopljene pitice



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **90 min**

Sastojci

Testo:

- **300 g** integralnog brašna
- **150 g** belog brašna
- **25 g** kvasca
- **250 ml** vode ili mleka
- **1 kašičica** secera
- **50 ml** ulja ili masti
- **1 kašičica** soli
- **po ukusu** semenke suncokreta
- **po ukusu** ovsene pahuljice

Za punjenje:

- **po ukusu** spanac
- **1** jaje
- **1 srednja** kriskasira
- **1 kašičica** griza

Za premazivanje testa:

- **1/2 kašike** ulja ili masti

Priprema

Fil: Očišćeni, dobro oprani i oceeni spanac sitno iseckati. Dodati jaje, griz, izmrvljeni sir i sve lepo sjediniti.
Testo: U mlaku vodu pomešati kvasac, šećer i belo brašno, ostaviti da miruje 10 minuta. Zatim dodati integralno brašno, ulje, so i zamesiti testo (brašno dodati po potrebi) i malo nauljiti. Pokriti krpom i ostaviti da naraste oko 30 minuta. Gotovo naraslo testo podijeliti na 8 loptica. Svaku lopticu stanjiti u krug oklagijom. Na četiri rastanjene loptice naneti fil.

Zatim poklopiti sa preostale rastanjene loptice i viljuškom pritisnuti ivice, premazati odgore masnocom, posuti semenkama i staviti da se peku u pleh obložen pek papirom na 200 stepeni oko 25 minuta. Prijatno!!!

Savet