Uvijena veknica sa spanacem i sirom

težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Testo:

- **300 g**belog brašna
- **1 šaka**integralnog brašna
- **1 šaka**heljdinog brašna
- **200 ml**tople vode
- **1 kašika**masti
- **1 kašicica**šecera
- **1 kašicica**soli
- **25 g**kvasca

Za premaz:

- **1 kašika**masti rastopljene

Za nadev:

- **300 g**spanaca
- **150 do 200 g**sira
- **1**jaje

Priprema

Priprema nadeva: Spanac, iseci na manje delove, pa ga rukama pomešati sa jaje i sirom. Priprema testa: U mlaku vodu razmutiti kvasac sa kašicicom šecera i brašna pa ostaviti da malo nadodje oko 15-ak minuta. U

gotov kvasac dodati mast, so i brašna postepeno pa umesiti testo fino meko testo da se ne lepi za ruke. Po potrebi dodati još brašna. Tako umešeno testo pokriti i ostaviti da odmara da se udupla. Gotovo naraslo testo preruciti na na pobrašnjenoj površini pa rastaniti u pravougaonu koru. Koru premazati rastopljenom mašcu pa naneti nadev.

Uviti u veknicu tj. rolat i staviti u kalup obložen pek papirom. Veknu premazati mašcu i ostaviti da narasta oko 20 minuta. Naraslu veknicu nožem ili žiletom raseci po sredini, da se vidi fil, s tim što se ostavi po jedan prst na oba kraja.

Pa stavit da se pece na 200 stepeni oko pola sata. Gotovu veknicu izvaditi iz kalupa uviti suvom krpom pa preko nje malo vlažnom krpom. Tako veknica bude baš mekan. Prijatno!!!

Savet