

Cvetovi od spanaca



Sastojci

Potrebno je:

- 500 g kora za pitu

Za fil 1:

- 1 caša pavlake
- 1 dl ulja
- 2 jajeta

Za fil 2:

- 300 g spanaca
- 300 g mrvljenog sira
- 2 jajeta
- 2 kašike brašna
- soli po ukusu

Priprema

Za prvi fil: Sve sastojke umutiti mikserom.

Za drugi fil: Iseckati sitno spanac i propržiti na malo ulja, prohladiti i dodati ostale sastojke i dobro izmešati.

Na radnu površinu staviti jednu koru i premazati filom prvim (1), ali ostaviti na gornjoj strani 3 cm ne premazano, donju stranu kore preklopiti na 5 cm i staviti neki tanji štapic i zajedno sa njim urolati koru, do onog ne premazanog dela. Zatim koru nabirati, ka kraju štapica i skinuti sa štapica. Krajeve sabiti i sastaviti tako, da

se formira krug. Redjati u pouljen pleh i tako dobijene cvetice puniti filom dva (2).

Premazati krajeve uljem i peci na 200 stepeni 20 minuta.