

Reckave kifle s sirom i spanacem



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **40 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **450 g**brašna
- **1/2 kockice**kvaska
- **1 kašicica**soli
- **2 jajeta**
- **75 ml**ulja
- **2 dl**mleka

Sastojci nadev:

- **250 g**sitnog sira
- **100 g**seckanog spanaca

Priprema

U toplo mleko staviti kvasac, 1 kašicu šecera, 1 kašicu brašna. Promešati i ostaviti 10 minuta da kvasac nadoe. U vanglu staviti brašno, so, 1 jaje, ulje i zamesiti sa nadoslim kvascem. Ostaviti 20 minuta da testo naraste. Za nadem umutiti sir i spanac i ako nije slano posoliti. Testo podeliti na 8 loptica. Svaku lopticu razvaljati oklagijom na pravougaonik. Na užoj strani po celoj sirini staviti nadev i preklopiti ga testom. Ostatak testa do kraja iseci na trake 1.5 cm i uveitis celo testo u rolat. Tako uraditi sa ostalim lopticama. Kifle stavljati u pleh sa papirom za pecenje ili ga namazati margarinom. Umutiti jaje i premazati kifle i peci na 200 stepeni 20 minuta. Kifle su malo vece, po želji mogu se praviti i manje. Mekane su i ukusne.

Savet