

## *Reckave kifle s sirom i spanacem*



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **40** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **450 g** brašna
- **1/2** kockice kvasca
- **1** kašičica 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 kašičicu šećera, 1 kašičicu brašna. Promešati i ostaviti 10 minuta da kvasac nadoe. U vunglu 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 uvećis celo testo u rolat. Tako uraditi sa ostalim lopticama. Kifle stavljati u pleh sa papirom za pečenje ili ga namazati margarinom. Umutiti jaje i premazati kifle i peći na 200 stepeni 20 minuta. Kifle su malo veće, po želji mogu se praviti i manje. Mekane su i ukusne.

**Savet**