

Smotuljci sa spanacem



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Testo:

- **1 kg** brašna
- **200 ml** mleka
- **200 ml** vode
- **1** kvasac
- **1 puna kašika** masti
- **2 kašičice** soli
- **1 kašičica** šećera
- **1** jaje

Fil:

- **200 g** listova spanaca
- **200 g** sitnog sira
- **1 čaša 180 ml** kisele pavlake

Priprema

Od ukupne količine vode odvojiti malo, zagrejati da bude voda mlaka, staviti šećer i kvasac. Sascekati da nadoe.

U posudu za mešenje staviti brašno, so, mast, mleko i ostatak vode. Sipati nadošli kvasac pa umesiti testo. Ostaviti ga da se udvostruci.

Spanac kratko obariti pa ga iseckati. Kada se ohladi pomešati sitan sir, pavlaku i seckani spanac. Testo razviti u

što veci krug pa ga namazati filom. Onda polovinu testa prebaciti, preklopiti preko druge polovine.

Onda iseci testo na trake, pa svaku traku umotati u sipralu pa je smotati u krug.

U tepsiju staviti papir za pecenje pa poreati smotuljke.

Izmutiti jaje pa premazati smotuljke, po želji staviti malo susama.

Ostaviti ih u tepsiji još desetak minuta pa ih staviti da se peku u zagrejanu rernu na 200 stepeni oko 20 minuta.

Savet