



Комад со праз и спанаќ

Традиционален Комад, од киснато тесто, со фил од праз и спанаќ. Можеби треба малку вежбање за да го усовршите, но сепак, овие стари рецепти треба да се пренесуваат низ генерациите!



Вид на оброк: **Ручек**

Комплексност: **Тешко**

Број на лица: **4 лица**

Време на подготовка: **30 -60 минути**

Состојки:

За ТЕСТО ќе ви треба:

- 500 гр. брашно + за расукување
- 250 гр. вода
- 1/2 свеж квасец

За ФИЛ ќе ви треба:

- 500гр. спанаќ
- 1 лажица мешан зачин
- 1 лажица сол
- 1 лажица црвен пипер
- 100 мл. вода
- Масло за потпржување

Ќе ви треба и:

- 50 гр. масло за попрскување

Чекор 1

Од брашното, водата, квасецот и солта замесете тесто. Измесете го добро и оставете го да стасува.

Чекор 2

Во меѓувреме го подготвуваме филот. Потпржете го ситно сечканиот праз на масло и потоа додајте го спанаќот, мешаниот зачин, црвениот пипер и водата.

Оставете да се крчка 20 минути, или додека да испари водата и да се потпржи спанаќот.

Чекор 3

Откако ќе нарасне тестото го размесуваме и го делиме на топчиња. Од секое топче, на набрашната маса, расукуваме кори и ги редиме една врз друга на намастена тава.

Врз секоја од корите попрскајте масло.

Потоа, фатете ги краевите и превиткувајте ги навнатре како венец со кој ќе направите простор за филот во средината.

Оставете да нарасне уште десетина минути.



Чекор 4

Ставете го комадот во загреана рерна на 200 степени 15 минути, или додека зарумени. Потоа додајте го подготвениот фил и вратете ја тавата во рерна уште десетина минути.

Кога ќе биде готов, покријте го тестото со фолија, и потоа со крпа, малку да излади.

Чекор 5

Сервирајте го со павлака, кисело млеко или јогурт, по желба.

Совет

Доколку не ви се допаѓа филот од спанаќ и праз, може да го подготвите со било кој лисест зеленчук кој ви се допаѓа, или што го имате во моментот.

Користени производи:



Тава за пица



Тава со рачки

delimano®

Ти благодариме што си дел од МоиРецепти заедницата.
Испрати го твојот омилен рецепт на www.moirecepti.mk