

Rudarska greblica sa špinatom



NAČIN PRIPREME
Srednje složena priprema



VRIJEME PRIPREME
> 60 min

Sastojci

Za tijesto:

400 g glatkog brašna
40 g masti
240 g K Plus kiselog vrhnja
2 g kvasca (na vrh žličice)
prstohvat soli
1 K Plus žumanjak
slatko vrhnje za premazivanje

Za nadjev:

500 g K Plus polumasnog sira
1 K Plus jaje + bjelanjak
150 g špinata (200 g sirovog)
dva prstohvata soli



Nutritivne vrijednosti

Brašnu dodajte kvasac, sol, mast, kiselo vrhnje i žumanjak. Mijesite ručno 5-10 minuta dok niste dobili glatko, sjajno tijesto. Ostavite tijesto da odmori 1 sat.

Špinat blanširajte 1 minutu u kipućoj vodi i dobro ocijedite, stišćući i špinat u šaci. Pomiješajte sir, jaje i bjelanjak koji vam je ostao od tijesta, dodajte dva prstohvata soli. Sitno nasjeckajte špinat i dodajte siru te dobro promiješajte.

Tijesto razvaljajte jako tanko, treba biti dvostruko veće od pleha u kojem će se greblica peći. Pleh nauljite ili premažite s masti pa stavite tijesto tako da jedna polovica viri iz pleha. Rasporedite nadjev, preklopite polovicom koja viri iz pleha i zavrnite rubove prema gore, tako da nadjev ne iscuri. Premažite slatkim vrhnjem i pecite 25 minuta u pećnici zagrijanoj na 200°C.

Narežite na kvadrate. Dobar tek!

Skeniraj za prikaz na web stranici

