

# Soparnik

## NAČIN PRIPREME

Srednje složena priprema

## VRIJEME PRIPREME

> 60 min

## BROJ PORCIJA

4

## Sastojci

600 g blitve

1 luk

500 g glatkog brašna

230 ml mlake vode

130 ml K Plus maslinovog ulja

1 češanj češnjaka

sol



## Nutritivne vrijednosti

U brašno dodajte prstohvat soli i mlaku vodu pa ručnim mikserom, uz pomoć nastavka za tjesto, umijesite tjesto. U početku će tjesto biti tvrdo i čvrsto. Prekrijte kromp i ostavite 5-10 minuta da odstoji pa ga podijelite u dva jednaka dijela te oblikujte u kugle.

Premažite svaku s 10 ml maslinovog ulja i spremite u vrećice ili posude s poklopcem. Ostavite na sobnoj temperaturi 1 sat. Za to vrijeme pripremite punjenje.

Blitvu operite i osušite. Listove narežite na rezance, stabljike na sitne kockice pa joj dodajte sitno sjeckani luk. Neposredno prije slaganja soparnika posolite nadjev s dva prstohvata soli i prelijite sa 60 ml maslinovog ulja te promiješajte.

Uz pomoć brašna razvaljajte kugle tjestea u jednakе, tanke kore. Položite donju koru na pleh za pečenje prekriven papirom za pečenje pa posložite nadjev. Uz pomoć valjka za tjesteo poklopite drugom korom pa upletite rubove prema unutra.

Pecite 20 minuta u pećnici zagrijanoj na 250 stupnjeva. Pečeni soparnik prekrijte čistom kuhinjskom krompom da omekša.

Sitno nasjeckajte češnjak, dodajte mu prstohvat soli i 50 ml maslinovog ulja. Još topao soparnik premažite uljem i narežite na tradicionalne rombove.

Soparnik je dobar još topao, ali i kad se rashladi. Dobar tek!

## Skeniraj za prikaz na web stranici

