

# 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

## Skeniraj za prikaz na web stranici



U brašno dodajte prstohvat soli i mlaku vodu pa ručnim mikserom, uz pomoć nastavka za tijesto, umijesite tijesto. U početku će tijesto biti tvrdo i čvrsto. Prekrijte krpom 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 prelijte sa 60 ml maslinovog ulja te promiješajte.

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

Pecite 20 minuta u pećnici zagrijanoj na 250 stupnjeva. Pečeni soparnik prekrijte čistom kuhinjskom krpom 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!