

# Đomleze

## Za 6 osoba

700 g belog pšeničnog brašna  
1,5 l vode  
2 kašičice soli  
1 kesica praška za pecivo

## Fil

200 g spanaća  
400 g mladog kozjeg sira  
2 jaja  
150 g kajmaka  
 $\frac{1}{2}$  dl ulja

## Prilog

kiselo mleko

## Način pripreme

1. Od brašna, vode, praška za pecivo i soli napraviti testo kao za palačinke.
2. Sve sastojke za fil staviti u posudu odgovarajuće veličine, po potrebi posoliti i dobro promešati.
3. Uključiti rernu tako što se izabere opcija samo sa gornjim grejačem sa maksimalnom temperaturom.
4. Tepsiju za pečenje premazati uljem i po dnu razliti tanak sloj testa. Staviti je tik do grejača i peći dok testo ne počne da rumeni.
5. Izvaditi tepsiju i po prvom sloju testa poprskati malo ulja i fila, pa preliti novim slojem testa. Vratiti u rernu. Proces ponavljati sve dok se ne potroše svo testo i fil, ali tako da poslednji sloj bude testo.
6. Kada se zapeče i poslednji sloj iseći đomleze na parčiće, poprskati sa mallo ulja i vratiti da se peče na 200 stepeni još 15 minuta, ali tako da budu uključena oba grejača, a tepsija u sredini rerne.
7. Služiti toplo sa kiselim mlekom.