

Hleb od tri vrste brašna i gurabije

Za 4 osoba

Hleb

300 g pšeničnog brašna
100 g kukuruznog brašna
100 g heljdinog brašna
 $\frac{1}{2}$ kašičice soli
1 kašičica sode bikarbone
70 g kajmaka
3 dl vode
100 g spanaća
1 čen belog luka
10 ml ulja

Gurabije

550 g brašna
2 jaja
1 kesica praška za pecivo
1 dl ulja
1 kašičica sode bikarbone
200 g šećera
1,5 dl kiselog mleka
100 g meda

Način pripreme

1. Spanać prodinstati na malo ulja i dodati sitno naseckan beli luk, ostaviti da se ohladi.
2. Od svih sastojaka, osim kajmaka, umesiti nešto tvrđe testo i podeliti ga na dva jednaka dela.
3. Polovinu testa razvući oklagijom i premazati filom od spanaća i polovinom kajmaka. Drugu polovinu testa razvući i preklopiti nafilovani deo, a spojeve testa dobro zatvorti.
4. Peći u rerni na 200 stepeni oko 25 minuta. Pred kraj premazati ostatkom kajmaka i zapeći jos nekoliko minuta dok ne porumeni.
5. Za gurabije umesiti testo tako da bude elastično, a da se ne lepi za prste. Po potrebi dodati jos brašna. Od testa formirati kugle od oko 50 g, svaku staviti na pleh obložen pek papirom, i malo spljoštiti da dobije oblik medenjaka. Peći u prethodno zagrejanoj rerni na 180 stepeni oko 15 minuta.