

# Košmišpita

## Testo

1 kg brašna tip 400  
1 kašičica kuhinjske soli  
 $\frac{1}{2}$  kašičice šećera  
1 kašičica suvog kvasca  
2 kašike sirceta  
500 ml mlake vode

## Za premazivanje

100 g margarina s maslacem  
50 g kukuruznog skroba

## Za punjenje

500 g urde  
3 jaja  
1 kašičica mediterarnske mešavine bilja

## Način pripreme

Umesiti testo da bude mekano. Podeliti testo na 15 delova. Od svakog dela razvući jufkicu. Ređati jufku, premazati margarinom s maslacem, posuti skrobom, pa opet jufku, ponoviti premazivanje i posipanje i završiti jufkom. Ponovi postupak da se dobije 5 kora. Razvući ovih 5 kora i između filovati mešavinom urde, jaja i začina. Pleh premazati otopljenim margarinom s maslacem. Ređati u okrugli pleh. Iseći odmah na kvadrate, sredinu svakog bocnuti nožem u krst. Premazati otopljenim margarinom s maslacem i peći na 180 °C oko 45 minuta, dok ne porumeni.