Košmišpita

Testo

1 kg brašna tip 400
1 kašičica kuhinjske soli
½ kašičice šećera
1 kašičica suvog kvasca
2 kašike sirćeta
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 otpljenim margarinom s maslacem i peći na 180 °C oko 45 minuta, dok ne porumeni.