

Špinat i pletenice

Špinat

300 g zelja
3 jaja
200 g kajmaka
 $\frac{1}{2}$ dl ulja
2 glavice crnog luka
200 g pirinča
1 kašika suvog začina
2 dl vode
5 dl mleka
kiselo mleko za serviranje

Pletenice

600 g brašna
1 kesica suvog kvasca
1 kašičica šećera
2 kašike kakao praha
3 jaja
1,5 dl ulja
1,5 dl mleka

Sirup

1 l vode
1 kg šećera
1 kesica cimet šećera
džem od šipurka za premazivanje

Način pripreme

1. **Špinat:** Pirinač potopiti u vodu i ostaviti da stoji sat vremena.
2. Luk sitno iseckati, pa ga propržiti na ulju. Zelje iseći na trake, dodati u pekač sa lukom i propržiti uz dodatak suvog začina. Dodati pirinač, pa naliti mlekom (polo od pripremljenih 5dl) i vodom, pa dobro promešati.
3. Zapeći u rerni zagrejanjoj na 200 stepeni, oko 10 do 15 minuta.
4. Izvaditi iz rerne i rasporediti kajmak preko svega, pa vratiti u rernu na 5 minuta.
5. Opet izvaditi iz rerne, preliti umućenim jajima sa ostatkom mleka. Malo protresti da jelo upije mešavinu jaja i mleka, pa vratiti u rernu na još 5 do 10 minuta, da se uhvati korica.
6. Služiti toplo sa kiselim mlekom.

1. **Pletenice:** U veću činiju staviti jaja, mleko, šećer, ulje, kvasac i promešati. Dodati brašno i umesiti testo. Dobijeno testo pa podeliti na dva dela. U jedan deo dodati kakao prah i dobro umesiti da se kakao potpuno poveže sa testom. Obe jufke ostaviti da rastu oko 45 minuta na toplom mestu.
2. Od naraslih jufki uzimati komade veličine oraha i praviti trake, pa ih isprepletati u pletenice i umotati u željeni oblik.
3. Peći u rerni zagrejanom na 180 stepeni, 25 do 30 minuta.
4. U šerpu odgovarajuće veličine sipati šećer i vodu i uz povremeno mešanje kuvati dok se sav šećer ne istopi. Na kraju kuvanja dodati cimet šećer.
5. Pečene pletenice preliti sirupom i premazati džemom od šipurka.