

Zatar

Za 4 osobe

ulje za premazivanje

Testo

500 g brašna
20 g svežeg kvasca
1 $\frac{1}{2}$ kašičica soli
 $\frac{1}{2}$ kašičice šećera
1 $\frac{1}{2}$ dl vode
1 dl ulja

Fil

3 veze mladog luka
150 g svežeg spanaća
2 kašičice origana
nekoliko listova svežeg bosiljka
 $\frac{1}{2}$ kašičice soli
2 kašike ulja

Način pripreme

1. Razmutiti kvasac u 1 $\frac{1}{2}$ dl mlake vode sa po $\frac{1}{2}$ kašičice soli i šećera. Ostaviti da stoji 15 minuta. U činiju za mešenje sipati brašno i kašičicu soli, pa sipati razmućeni kvasac. Dodati ulje i umesiti glatko i elastično testo koje se ne lepi za zidove činije. Ostaviti testo $\frac{1}{2}$ h na toplom da naraste
2. Napraviti fil: u činiji pomešati mladi luk isečen na tanke kolutove, sitno sečen spanać i bosiljak, origano, so i ulje
3. Na radnu površinu posuti malo brašna, pa na njoj premesiti naraslo testo. Podeliti ga na 4 jednaka dela i od svakog formirati jufku. Svaku jufku oklagijom razvući na debljinu od nekoliko milimetara (4-5 mm). U središnji deo svakog od razvučenih delova staviti po $\frac{1}{4}$ pripremljenog fila. Sastaviti krajeve testa u centralnom delu da se fil potpuno preklopi, pa tako dobijene forme ostaviti sa strane da odstoje desetak minuta
4. Pleh ili tepsiju premazati uljem, pa staviti nafilovane jufke. Dlanom ih pritisnuti i ujedno rastanjiti na debljinu od 6-7 mm. Svaki formirani zatar premazati uljem. Peći u prethodno zagrejanom pećnici na 220 stepeni, dvadesetak minuta. Tokom pečenja, a i po vađenju gotovog jela, premazati ga sa malo ulja. Servirati toplo