



VIŠKI VRTCI  
Jamova cesta 23, 1000 Ljubljana  
Tel.: 01/ 24 45 140, GSM: 041 643 806  
Fax: 01/ 24 45 156

## **ZELENJAVNI ZAVITEK**

### **SESTAVINE za testo**

**400 g pšenična moka**  
**1 žlica sončničnega olja**  
**2,5 dcl tople vode**  
**sol**

Iz vseh sestavin zamesimo mehko in prožno testo. Testo premažemo z oljem in pustimo počivati vsaj 30 minut.

### **SESTAVINE ZA nadev:**

**1 čebula**  
**1 brokoli**  
**3 srednje veliki korenjčki**  
**2 pora**  
**1 bučka**  
**oljčno olje**

Zelenjavo očistimo in razrežemo na drobne kocke. Na oljčnem olju prepražimo čebulo in dodamo na koščke narezano zelenjavo. Vse skupaj le kratko prepražimo in solimo.

Testo razvlečemo in potresemo z pripravljeno zelenjavo. Pečemo približno 30 minut na 180°C. Po zavitku lahko polijemo tudi sladko smetano.

Ponudimo kot samostojno jed ali pa kot prilogo.

Pripravila:  
Petra Osterman

18. 10. 2019