

Zelena gnezda



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** tanjih kora
- **2** cašepavlake
- **50 ml** ulja
- **300 g** spanaca
- **4** mlada crna luka
- **po ukusu**

Priprema

Na radnu površinu staviti jednu koru i premazati je smesom od 1 caše pavlake i ulja, ali ostaviti na gornjoj strani 5 cm nepremazano. Na donju stranu, 5 cm od pocetka, staviti neki tanji štapic.

Zatim donju stranu preklopiti preko štapica i zajedno sa njim urolati koru do onog nepremazanog dela.

Potom koru polako nabirati i skinuti sa štapica.

Krajeve saviti tako da se formira krug i spojiti ih cackalicom koju cete izvaditi kad se gnezda ispeku.

Pripremljeno gnezdo staviti u pleh obložen papirom za pečenje. Na isti način formirati gnezda od ostalih kora. Puniti ih sledecim filom: na malo ulja propržiti sitno seckan spanac i beli deo mladog luka, pa sjediniti sa pavlakom. Posoliti po ukusu. Ivice svakog gnezda premazati uljem, pa peci u zagrejanoj rerni na 200 C oko 20 minuta.

Savet