

Gnezda od spanaca



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** tankih kora
- **1** **caš** kisele pavlake
- **100 ml** ulja
- **100 g** **Moja Kravica Kuhinjica sitnog sira**
- ulje

Fil:

- **300 g** **obarenog spanaca**
- **300 g** **Moja Kravica Kuhinjica sitnog sira**
- so
- ulje
- **50 g** lana
- **50 g** susama

Priprema

Sastaviti pavlaku, sir i ulje. Na jedan list kore naneti malo pripremljenog fila i premazati koru pa gornju stranu preklopiti oko 5 cm. Staviti tanji štapic preko tih 5 cm i uvijati, ali do kraja otprilike da ostane oko 5 cm od uvijenog dela. Prilikom uvijanja voditi racuna da ima lufta kako bi se štapic mogao lakše izvaditi. Obe strane kore nabirati prema sredini, izvaditi štapic pa ivice spojiti u krug, staviti u pleh i napuniti filom. Postupak ponavljati i sa ostatkom kora. Spanac sitno iseckati, dodati sir, so i malo ulja. Sve dobro sjediniti i puniti gnezda. Svako gnezdo premazati uljem, posuti susamom i peci u zagrejanj rerni dok ne porumene.

Savet