

Spanac kocke (2)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Za koru:

- **4**jajeta
- **4-5**rendane šargarepe
- **100** gspanaca
- **1** šoljicaulja
- **14** kašikabrašna
- **1** cašajogurta
- **malosoli**
- **1** kesicaprška za pecivo

Za fil:

- **250** rendane salame
- **150** rendanog kackavalja
- 2kuvana rendana jajeta
- **2** kašike majoneza
- **malomajoneza** za premazivanje
- **maloperšuna**

Priprema

Umutiti jaja, dodati jogurt i ulje. Zatim dodati brašno pomešano sa praškom za pecivo i so. Na kraju kašikom umešati šargarepu i spanac. Sipati u pleh obložen papirom za pecenje i peci na 200 C, 20-ak minuta.

Vrucu koru premazati majonezom. Salamu pomešati sa 2 kašike majoneza, pa naneti na ohlaenu koru. Odozgo staviti kackavalj, jaja i peršun.

Savet