Popaj sendvici

težina: **lako**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **nekoliko**kajzerica
- **100 g**spanaca
- **2 kašike**brašna
- **2 kašike**kukuruznog brašna
- **2 kašike**maslinovog ulja
- **malo**majoneza
- **malo**senfa
- **1 cen**belog luka
- **malo**soli
- **nekoliko listova**zelene salate
- **1/2 glavice**cevenog luka
- **malo** ljute papricice
- **nekoliko**kiselih krastavcica

Priprema

U posoljenoj vodi obariti spanac. Obareni spanaca procedite i dodajte brašna i kašiku posnog majoneza, seckanog peršuna, sitno seckani beli luk, beli luk u prahu, soli, maslinvo ulje i sve dobro promešajte. Vadite kašikom i valjajte u kukuruzno brašno ili griz da se nebi lepile za ruke.

Gotove pljeskavice stavljajte na pek papir i pecite u rerni 15-tak minuta da blago porumene. (pleskavice možete pržiti i u ulju)

Kajzerice presecite na pola i u jednoj stavite dve pljeskavice od spanaca, malo senfa kolut crvenog luka, kiseli

krastavcic, seckane ljute papricice. Sendvic stavite na listu zelene salate i poslužite... Prijatno.

Savet