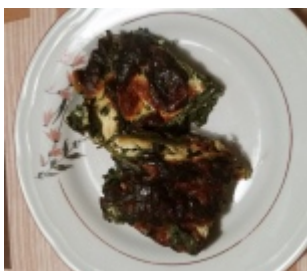


Zapečeni spanac (2)



težina: **srednje**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg**spanaca
- **2 cena** belog luka
- **2 kašike**brašna
- **malo** ulja
- **1 malak**isela pavlaka
- **3** jajeta
- **200 ml** mleka
- **malosoli**
- suvi biljni zacin

Priprema

U slanu ključalu vodu ubaciti očišćen i opran spanac. Blanširati ga 5 minuta. Zatim procediti i isprati hladnom vodom. U šerpu sitno iseckamo beli luk i propržimo na malo ulja. Kada luk porumeni dodacemo brašno, kao zapršku i u to ubaciti spanac koji smo isekli na rezance (obaren). Promešati i 3 minuta dinstati cisto da se sjedini sve lepo. Možemo još posoliti po ukusu. Zatim u posudu jaja umutiti sa pavlakom i mlekom. Spanac sipati u nauljenu manju tepsiju (vatrostalnu posudu) i preliteri ga smesom od jaja, pavlake i mleka. Peci u rerni na 200 C, oko pola sata dok lepo ne porumeni. Iseci ga na kocke i služiti uz meso ili ribu. Prijatno!

Savet

Ovako spremljen spana vole i deca, jer ispadne kao neka pita. Probajte dopaše vam se sigurno. Odlino ide uz kiselo mleko.