

Uskršnja gnezdašca



težina: **srednje**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- 7krompira
- 1jaje
- 2 kašicicesoli
- 1 kašikabrašna
- 1 kašikaulja

Za fil:

- 400 gspanaca
- 200 gsira
- 1jaje

Za dekoraciju:

- po potrebisira
- po potrebiprehrambene boje

Priprema

Saseckati krompir na tanke štapice staviti dve kašicice soli i izmešati. Ostaviti da odstoji 20-ak minuta da bi krompir omekšao.

Dodati brašno, jaje i ulje. Formirati gnezdašca u modlicama za proju.

Spanac obariti, ocediti i sitno saseckati. Sira izrendati sitno na rende dodati pripremljen spanac i jaje.

Pripremljenim filom puniti gnezdašca i peci u zagrejanj rerni na 200 stepeni oko 10 minuta i još 20 minuta na 150 stepeni.

Ohlaena gnezdašca ukrasiti jajašcima napravljenim od izrendanog sira i prehrambenih boja.

Ukusni i dekorativni za uskršnju trpezu

Savet