

Sufle od spanaca



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Za sufle:

- **500 gspanaca**
- **100 gmaslaca**
- **4jajeta**
- **50 govsenog brašna**
- **500 mlmleka**
- **po ukususu**

Fil:

- **200 gkrem sira**

Priprema

Spanac ocistiti i oprati. U šerpu sipati vodu, dodati alo soli i staviti na šporet da su kuva. Staviti spanac. Nakon nekoliko minuta kuvanja, spanac procediti i staviti zajedno sa cediljkom u hladnu vodu, ostaviti nekoliko minuta dignuti cediljku da se opet procedi. Staviti na dasku i nožem sitno iseckati. Penasto umutiti maslac i dodavati jedno po jedno jaje, stalno mutiti, dodati brašno, zatim mleko i na kraju iseckani spanac. Posoliti i zaciniti po ukusu. U tepsiju staviti pek papir, pa sipati testo. Peci na 180 stepeni, dok testo ne porumeni. Sacekati da se ohladi, iseci ga na tri dela i premazati sirom, zavrsiti sa sirom. (sir može biti, krem sir ili sveži sir, kako volite.) Staviti u frižider da se ohladi i stegne, pa tek onda, rezati.

Savet