

Zeljasta sirnica



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **40 min**

Sastojci

Podloga:

- **1 veknahleb**
- **4 jajeta**
- **1 kašicica soli**
- **1 kesica praška za pecivo**
- **1 dl mleka**
- **6 kašika ulja**

Sir i zelje:

- **300 g sitnog ili krem sira**
- **150 g mladog sira**
- **500 g spanaca**

Priprema

U dublju manju tepsiju sipati ulje i razmazati. Izmutiti penasto jaja i so. Dodati mleko i pašak za pecivo. Hleb isecen na tanke šnite umakati u smesu od jaja i reati na dno tepsije.

Preko hleba razmazati krem sir.

Obariti spanac 5-10 minuta i iseckati ga, pa viljuškom rasporediti u tepsiju.

Mladi sir iseckati na trouglice, pa poreati preko spanaca.

Ostatak hleba iscephati, umakati u smesu od jaja i poreati preko u tepsiju.

Savet

Pokriti folijom i peći oko 20 minuta na oko 180-200°C. Isključiti rernu, skinuti foliju i zapeći još 5 minuta.