

Kolac sa spanacem



Sastojci

Potrebno je:

- 2 jajeta
- 1 dl mleka
- 2 dl jogurta
- 1 dl ulja
- 10 kašika brašna
- 3 kašike kukuruznog griza
- 1/2 praška za pecivo
- malo soli
- 100 g spanaca
- 50 g slaninice
- 50 g rendane šargarepe
- 1 cen belog luka

Priprema

Umutiti smesu i dodati u nju: 100 g seckanog obarenog spanaca, 50 g seckane slaninice, 50 g kackavalja, 50 g rendane šargarepe, seckani cen belog luka. Sve pomešati i razliti u pravougaoni kalup, koji je prethodno podmazan i brašnom posut.

Peci na 220 stepeni oko 30-tak minuta.

Umesto kalupa, smesu možete sipati u kalup za mafine ili samo razliti u pleh i iseci na kocke, kad se kolac ohladi.