

## Zapečeni spanac



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **45** min

### Sastojci

#### Testo

- **500 g** spanaca
- **1 dl** ulja
- **2,5 dl** toplog mleka
- **150 g** gauda
- **100 g** brašna
- **2 kašik** pavlake
- **20 g** parmezana
- **4** jajeta
- so
- zacin za jelo
- puter
- prezle

### Priprema

Spanac ocistiti, oprati, naseći na rezance. Odvojiti žumance i belance, belance ulupati u sneg, gaudu narendati na krupno.

Na ulju popržiti brašno, naliti toplim mlekom i kuvati da se zgusne baš-baš.

Skloniti sa vatre i dodati krupno rendanu gaudu, pavlaku, so, zacine, spanac i žumanca. Sve lagano izmešati i na kraju umešati penu od belanaca.

Usuti u dublji okrugli pleh, koji je podmazan i posut. Odozgo posuti parmezanom, peci u prethodnoj zagrejanoj rerni oko 30 minuta dok ne porumeni.

### **Savet**

Zapeen spana ostaviti u pleh da se malo prohladi. Služiti kao toplo preelo ili kao prilog.