

Spanacnik



Sastojci

Potrebno je:

- 4 jajeta
- 1,5 dl ulja
- 14 kašika oštrog brašna
- 1,5 dl mleka
- 1 prašak za pecivo
- 300 g sira
- 200 g nebarenog iseckanog spanaca

Priprema

U vanglu staviti 4 žumanceta, ulje, brašno pomešano sa praškom za pecivo i mleko. Mikserom umutiti u glatku masu pa dodati iseckani nekuvani spanac, izdrobljen sir, masu opet dobro izmešati i na kraju dodati cvrstu penu od 4 belanca. Šerpu namazati uljem, posuti brašnom pa razliti pripremljeio testo i peci na jacoj temperaturi, dok spanacnik ne bude pecen. Ispecen spanacnik izruciti na tanjir, preliti ga po želji zagrejanim mileramom i služiti toplo.