

Spanac kocke (2)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Za koru:

- 4 jajeta
- 4-5 rendane šargarepe
- **100 g** spanaca
- **1** šoljica ulja
- **14 kašika** brašna
- **1** čaša jogurta
- **malosoli**
- **1 kesica** praška za pecivo

Za fil:

- **250 g** rendane salame
- **150 g** rendanog kackavalja
- 2 kuvana rendana jajeta
- **2 kašike** majoneza
- **malomajoneza** za premazivanje
- **maloperšuna**

Priprema

Umutiti jaja, dodati jogurt i ulje. Zatim dodati brašno pomešano sa praškom za pecivo i so. Na kraju kašikom umešati šargarepu i spanac. Sipati u pleh obložen papirom za pečenje i peći na 200 C, 20-ak minuta.

Vrucu koru premazati majonezom. Salamu pomešati sa 2 kašike majoneza, pa naneti na ohlaenu koru. Odozgo staviti kackavalj, jaja i peršun.

Savet