

## ***Kuglof sa spanacem***



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **40** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **100 g** spanaca
- **3** jajeta
- **200 g** mlijeka
- **200 g** griza
- **200 g** mladog sira
- **1 kašika** sjemenke lana
- **1 kašika** sjemenke susama
- **1 kesica** praška za pecivo
- **50 ml** ulja
- **po potrebi** soli

### **Priprema**

Spanac isjeci na sitno, pa dodati sve ostale sirovine i dobro sjediniti.

Masu izliti u kalup i peći na 200 C, oko 30 minuta.

Kuglof ohladiti i sjeci na tanke šnite. Služiti uz jogurt ilil mlijeko.

### **Savet**