

Pužici od spanaca



težina: **srednje**

za: **16** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 pakovanje** kora za pitu
- **400 g** spanaca
- **1 glavica** crnog luka
- **200 g** sira
- **2** čaše jogurta
- **2** jajeta
- **po ukusu** so, biber, suvi biljni zacini
- **maloulja**

Priprema

U tiganju izdinstati seckani luk i iseckani i izblanširani spanac, dodati, so, biber i zacini. Polovinu kora od pakovanja naslagati jednu na drugu, a svaku pre toga pouljiti. Poslednju koru nafilovati smesom od spanaca, pa posuti polovinom izmrvljenog sira. Isto uraditi i sa drugom polovinom kora. Uviti u rolat i staviti u zamrzivac na 20 minuta, da se stegne. Rolat iseci popreko na 1 cm debljine. U činiji umutiti jaja i jogurt. Svaki komad rolata preliti smesom i reati u pleh. Peci oko 20 minuta na 180 C.

Savet