

Štanglice sa spanacem



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Za kore:

- **12** kašikabrašna
- **1** cašajogurta
- **150** gmajoneza
- **1** kašicicasode bikarbone
- **2** kašikeulja
- **po ukususoli**
- 2jajeta
- Za fil:
 - **700** gspanaca
 - **300** gsira
 - 2jajeta
 - **po ukususoli**

Priprema

Kore: U odgovarajućoj posudi penasto umutiti jaja, dodati majonez, jogurt i ulje. Posoliti po ukusu pa sve dobro promešati. Postepeno dodavati brašno pomešano sa sodom bikarbonom i mešati dok smesa ne postane homogena (zbog majoneza smesa je rea.) Fil: Spanac oprati, ocistit i kratko ga blanširati. Skuvan spanac ocediti od viška vode i sitno iseckati. U dubljoj posudi penasto umutiti jaja, dodati sir i spanac, te posoliti po ukusu. Upleh obložen pek papirom sipati polovinu pripremljene smese za koru, a zatim naneti fil od spanaca i sira. Preko toga sipati preostalu smesu i peci u zagrejanoj rerni na 200 C oko 30 minuta ili dok kora ne porumeni.

Savet

Odlina pita.