

# Štanglice sa spanacem



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **50** min

## Sastojci

### Za kore:

- **12 kašik**brašna
- **1** **čašajogurta**
- **150 g** majoneza
- **1 kašicica** sode bikarbone
- **2 kašike** ulja
- **po ukusu** soli
- **2** jajeta
- Za fil:
- **700 g** spanaca
- **300 g** sira
- **2** jajeta
- **po ukusu** soli

## 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 re? a.) Fil: Spanac oprati, ocistiti 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 spanaa i sira. Preko toga sipati preostalu smesu i peci u zagrejanom rebrni na 200 C oko 30 minuta ili dok kora ne porumeni.

## **Savet**

Odlična pita.