

Bajadera sa ajvarom i spanacem



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 4 jajeta
- 3 kašike brašna
- 1/2 kašice soli
- 2 kašike ulja
- 3 briketaspanaca
- 3 kašike ajvara
- 1/2 kesice praška za pecivo

Za fil:

- 200 g sira
- 1 kašapavlake
- 100 g šunke
- 100 g kackavalja
- 1 crevena paprika
- 2 kisela krastavca

Za dekoraciju:

- 50 g kackavalja

- **1 kašikaseckanog peršuna**

Priprema

Belanca odvojiti od žumanaca i umutiti cvrsto u šam. Dodati žumanca i dalje mutiti. Kad je dobro umuceno isključiti mikser, pa dodati so, ulje, prašak za pecivo pomešan sa brašnom. Lepo izmešati masu i podeliti na dva dela. U jedan deo staviti spanac, a u drugi ajvar. Pleh obložiti pek papirom i obema rukama isipati smesu istovremeno po dužini. Poravnati kašikom i staviti da se pece na 200 C dok ne porumeni. Za fil je potrebno da sir i pavlaku izmutite mikserom na najmanjoj brzini. Dodajte iseckanu šunku, krastavce, papriku i izrendajte kackavalj. Kad je kora pecena izrucite na plato. Uzdužno presecite koru na pola. Izmeu kora stavite fil. Malo fila ostavite za odozgo, narendajte kackavalj i dekorišite seckanim peršunom.

Prijatno.

Savet