

Popaj sendvici



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **nekoliko** kajzerica
- **100 g** spanaca
- **2 kašike** brašna
- **2 kašike** kukuruznog brašna
- **2 kašike** maslinovog ulja
- **malo** majoneza
- **malo** senfa
- **1 cen** belog luka
- **malo** soli
- **nekoliko listova** zelene salate
- **1/2 glave** crvenog luka
- **malo** ljute papricice
- **nekoliko** kiselih krastavica

Priprema

U posoljenoj vodi obariti spanac. Obareni spanac procedite i dodajte brašna i kašiku posnog majoneza, seckanog peršuna, sitno seckani beli luk, beli luk u prahu, soli, maslinovo ulje i sve dobro promešajte. Vadite kašikom i valjajte u kukuruzno brašno ili griz da se nebi lepile za ruke.

Gotove pljeskavice stavljajte na pek papir i pecite u rerni 15-tak minuta da blago porumene. (pljeskavice možete pržiti i u ulju)

Kajzerice presecite na pola i u jednoj stavite dve pljeskavice od spanaca, malo senfa kolut crvenog luka, kiseli

krastavcic, seckane ljute papricice. Sendvic stavite na listu zelene salate i poslužite... Prijatno.

Savet