

Kuglof spanac kisela pavlaka



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **35** min

Sastojci

Potrebno je

- 1 pakovanje kora za pitu
- 500 ml kisele pavlake
- 100 ml jogurta
- 50 g putera, za premazivanje kora
- 1 jaje
- 500 g spanaca (težina kada je skuvan)

Priprema

Pripremimo sastojke.

Prvo operemo spanac, pa ga kratko prokuvamo. Iseckamo i dobro ocedimo. U ciniju dodamo jaje, kiselu pavlaku i jogurt.

Kore redjamo oko kuglof tepsije, koju smo namastili.

U redu je ako se preklapaju. Kad smo ceo pleh obložili, dobro premažemo puterom. Sipamo fil pa zatvorimo vrh.

Pecemo na 220 stepeni Celzija oko 35 minuta.

Ovako.

Savet

Ovaj recept sam negde videla i dopao mi se. Ah da, jedan od mali milion sa liste. Dopalo mi se kako lepo izgleda i naravno ukusan je. Sastojaka nema mnogo i zaas je gotov.