

Spanac, sir i jaja



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1/2 kg spanaca**
- **200 g sira**
- **100 ml mleka**
- **50 ml jogurta**
- **3 jajeta**
- **1 čaša (180 g) kisele pavlake**
- **50 g maslaca**
- **biber**
- **suvi biljni zacin**

Priprema

Ocistiti spanac i iseckati, ali ne, sasvim, sitno. Iseckani spanac propržiti na malo ulja.

U, odgovarajući, posudu, staviti sir, pa ga viljuškom izmrviti. Dodati mleko, jogurt i kiselu pavlaku i, žicom za mucenje, dobro sjediniti. Na kraju dodati jaja i umutiti. Biber i suvi biljni zacin dodati po ukusu.

Pripremljenu smesu sa jajima izruciti u posudu sa proprženim spanacem i promešati.

Rernu zagrejati na 190 stepeni. Uzeti pleh, vel. 30x20cm, i sa vrlo malo ulja ga premazati. U pleh sipati smesu sa spanacem i, ravnomerno, je rasporediti. Preko iseckati maslac, na kockice. Staviti u, zagrejanu, rernu da se jelo zapeče.

Kada spanac porumeni izvaditi ga i poslužiti sa jogurtom ili kiselim mlekom.

Savet