

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, odgovarajuću, 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 zapece.

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

Savet