

Pizza od spanaca i mladih kopriva



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** kora za gibanicu
- **200 g** sira
- **5** jajeta
- **1 kašicica** soli
- **200 g** spanaca
- **20 vrhova** mladih kopriva
- **200 ml** ulja

Priprema

Spanac i koprive ocistiti, oprati i sitno iseckati. Belanca odvojite od žumanaca i umutite u cvrst šam. Dodati postepeno žumanca i mutiti dok ne pobebe. Sir izgnjeciti pa pomešati sa jajima, dodati ulje i posoliti. Koru raširiti na radnu površinu i staviti po 4-5 kašika fila. Posuti seckanim spanacem i mladim koprivama. Koru smotati u cik cak (kao harmoniku) i reati u pleh koga ste malo zamastili.

Postupak ponoviti sa svim korama. Ostatak fila prelijte preko kora.

Peci na 200 C oko 20 minuta.

Uživati u divnom ukusu. Prijatno!

Savet