

## ***\*Sufle\* od spanaca***



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **30** min

### **Sastojci**

#### **Za sufle:**

- **500 g** spanaca
- **100 g** maslaca
- **4** jajeta
- **50 g** govsenog brašna
- **500 ml** mleka
- **po ukusu** so

#### **Fil:**

- **200 g** krem sira

### **Priprema**

Spanac ocistiti i oprati. U šerpu sipati vodu, dodati malo soli i staviti na šporet da su kuva. Staviti spanac. Nakon nekoliko minuta kuvanja, spanac procediti i staviti zajedno sa cediljkom u hladnu vodu, ostaviti nekoliko minuta dignuti cediljku da se opet procedi. Staviti na dasku i nožem sitno iseckati. Penasto umutiti maslac i dodavati jedno po jedno jaje, stalno mutiti, dodati brašno, zatim mleko i na kraju iseckani spanac. Posoliti i zaciniti po ukusu. U tepsiju staviti pek papir, pa sipati testo. Peci na 180 stepeni, dok testo ne porumeni. Sacekati da se ohladi, iseci ga na tri dela i premazati sirom, završiti sa sirom. (sir može biti, krem sir ili sveži sir, kako volite.) Staviti u frižider da se ohladi i stegne, pa tek onda, rezati.

### **Savet**