Posne spanac kocke



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za koru:

- **200 g**blanširanog spanaca
- **100 ml**piva
- **100 ml**kisele vode
- **100 ml**ulja
- **20 ravnih kašika**brašna
- **1 kesica**praška za pecivo

Za fil:

- **100 g**posnog majoneza
- **100 g**rendanog posnog kackavalja
- **50 g**propršenog susama

Priprema

Izblanširati spanac. Ohladiti i iseci sitno. Sjediniti pivo, kiselu vodu i ulje, a zatim dodati brašno pomešano sa praškom za pecivo i so. Umutiti mikserom na najmanjoj brzini, a zatim dodati iseckani spanac. Varjacom promešati i izliti u veliki pleh (od elektricnog šporeta) i peci na 200 C, oko 15 minuta. Koru ohladiti i zatim preseci na polovinu.

Sjediniti majonez sa rendanim posnim kackavaljem, dodati propršeni susam. Jednu koru premazati filom, pa staviti drugu koru. Malo fila ostavite za odozgo i pospite susamom.

Ostavite da se sjedine sastojci i uživajte u divnom posnom zalogaju! Prijatno!

Savet