

Torta sa spanacem



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- 4 jajeta
- 2 dlmleka
- 2 dlulja
- 100 gsira
- 10 kašikabrašna
- 4 kašikakukuruznog brašna
- 1 kesicapraška za pecivo
- 1 kašicicasoli
- 200 gsvežeg spanaca
- 30 gsusama

Priprema

Odvojiti belanca od žumanaca pa umutiti ih u cvrst šam. Zatim dodati žumanca, kašicicu soli, smanjite brzinu miksera pa dodajte kukuruzno i belo brašno pomešanim sa praškom za pecivo. Dodajte mleko i ulje. Sve izmiksati, a zatim iskljuciti mikser pa dodati izmrvljen sir i seckani spanac.

Lagano promešati pa sipati u pleh koga ste obložili papirom za pečenje. Posuti susamom i peci na 200 C oko 20 minuta.

Uživati u divnom ukusu. Prijatno!

Savet