

Piletina sa spanacem



Sastojci

Potrebno je:

- 600 g belog mesa
- 200 g slanine za rolovanje
- 600 g spanaca
- 150 g feta sira
- 3 jaja
- 1 1/2 pavlaka
- malo belog luka

Priprema

Izblanširati spanac u slanoj vodi i iseci ga. Belo meso iseci na krupnije komade, zaciniti ga i ispržti ga. Kada se meso prohladi, urolati ga u slaninu.

Pouljiti vatrostalnu posudu, staviti spanac, u koji se doda izdrobljeni sir i iseckan beli luk, pa preliti sa polovinom mešavine pavlake i jaja.

Odozgo staviti rolovano belo meso, pa preliti sa ostatkom mešavine pavlake i jaja. Zapeci u rerni.