

## *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 ispržiti 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 preliteri sa polovinom mešavine pavlake i jaja.

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