

Galete sa tikvicama i spanacem



težina: **lako**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- **350 g** narendanih tikvica
- **50 ml** ulja
- **50 g** španaca
- **3** cenabelog luka
- **2** jajeta
- **1 mala kašika** soli
- **1 mala kašika** praška za pecivo
- **150 g** brašna

Priprema

Tikvice oljuštite i narendajte u sud ali je nemojte cediti. Dodajte spanac očeđen od tečnosti.

Dodajte ulje, izgnjecen beli luk, izmucena jaja i so.

Sve promešajte, a zatim dodajte brašno sjedinjeno sa praškom za pecivo.

Aparat za galete nauljite i nanesite smesu za galete.

Pecite na temperaturi na kojoj pecete i druge galete.

Savet