

Slane posne spanac kocke



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za koru:

- **23** kašikebrašna
- **200** gspanaca
- **1** dlulja
- **1** dlkisele vode
- **1** dlpiva
- **1** kesicapraška za pecivo
- so

Za fil:

- **100** gmajonezaposnog
- **100** grendanog biljnog kackavalja
- **50** gpečenog susama

Priprema

U dublju posudu sjediniti brašno, prašak za pecivo, so, ulje, kiselu vodu, pivo i spanac. Napraviti kompaktnu masu i sipati u pleh obložen papirom za pečenje. Rernu zagrijati na 200 stepeni i peci koru dok ne porumeni. Pecenu koru iseci uzduž na tri jednaka dela i ostaviti da se ohladi. Odvojiti malo majoneza i kackavalja za gornju koru, a od ostatka sjediniti sa susamom i filovati dve kore. Zadnju koru ukasiti sa malo majoneza. Ostaviti da se stegne pa seci na kockice.

Savet