

# **Slane posne spanac kocke**



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

## **Sastojci**

### **Za koru:**

- **23** kašikebrašna
- **200** gspanaca
- **1** dlulja
- **1** dlcisele vode
- **1** dlpiva
- **1** kesicaprška za pecivo
- so

### **Za fil:**

- **100** gmajonezaposnog
- **100** grendanog biljnog kackavalja
- **50** gpecenog 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 pecenje. Rernu zagrejati 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 ukrasiti sa malo majoneza. Ostaviti da se stegne pa seci na kockice.

**Savet**