

## Spanac sa jajima



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

### Sastojci

#### Potrebno je:

- **500 g** spanaca
- **100 g** crnog luka
- **2 veka** češnjabelog luka
- **1/2 manje** veziceperšuna
- **1 kašicica** suvog biljnog zacina
- **1 kašicica** mlevenog bibera
- **60 g** maslaca

#### Preliv:

- **3** jajeta
- **100 g** sitnog sira
- **1** čaša (od **180g**) kisele pavlake
- **1/2 kašicice** soli

### Priprema

Spanac ocistiti i oprati. Odvojiti 100 g spanaca na stranu, a ostatak spanaca staviti u provrelu, slanu, vodu i blanširati ga vrlo kratko, oko 2 minuta. Zatim, rešetkastom kašikom ga izvaditi i odmah naliti hladnom vodom. Na taj način spanac zadržava lepu, zelenu, boju. Dobro ga ocediti i sitno iseckati. Spanac koji smo odvojili, takođe, iseckati ali na malo šire trake. Peršun sitno iseckati. Pomešati oba iseckana spanaca i peršun. Crni i beli luk sitno iseckati.

U odgovarajuću posudu staviti maslac da se otopi. Na otopljeni maslac dodati iseckani crni luk i pržiti ga na srednjoj temperaturi sve dok ne postane staklast. Dodati beli luk, promešati i kada beli luk pusti svoju aromu ubaciti iseckani spanac i peršun. Dobro promešati. Posuti sa suvim biljnim zacinom i biberom i promešati. Dinstati spanac, na tihoj temperaturi, pet minuta. Rernu uključiti da se zagreje na 190 stepeni.

Preliv: U odgovarajuću posudu razbiti jaja, dodati so i žicom za mucenje ih umutiti (ne treba ih dugo mutiti, samo da se lepo sjedine). Dodati sitan sir i pavlaku i sjediniti dobro sve sastojke. Posudu za pecenje dobro premazati maslacem (ja sam koristila posudu precnika 24cm).

Spanac prebaciti u posudu za pecenje i preko preliteri pripremljeni preliv. Varjacom polako promešati, da bi preliv svuda bio raspoređen. Staviti da se pece. U toku pecenja ako površina "nabubri" izvadite posudu i viljuškom izbockati površinu jela. Jelo peci sve dok ne dobije rumenu boju.

Gotovo jelo prohladiti i poslužiti sa jogurtom, kiselim mlekom...

## **Savet**