

# *Spanac sa jajima*



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **500 gspanaca**
- **100 gcrnog luka**
- **2 veca cešnjabelog luka**
- **1/2 manje veziceperšuna**
- **1 kašicicasuvog biljnog zacina**
- **1 kašicicamlevenog bibera**
- **60 gmaslaca**

### **Preliv:**

- **3jajeta**
- **100 gsitnog sira**
- **1 caša (od 180g)kisele pavlake**
- **1/2 kašicicesoli**

## **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 nacin spanac zadržava lepu, zelenu, boju. Dobro ga ocediti i sitno iseckati. Spanac koji smo odvojili, takoe, 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 tigoj temperaturi, pet minuta. Rernu ukljuciti 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 preliti pripremljeni preliv. Varjacom polako promešati, da bi preliv svuda bio rasporeen. 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**