

## **Gologlavka - recept moje bake**



### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 700 g spanaca
- 3 jajeta
- 300 g sira
- 150 g mleka
- 1 mladi crni luk
- 2 kašike ulja
- 2 kašike brašna
- 1 kašicica mlevene paprike

### **Priprema**

Spanac dobro oprati, ostaviti da odstoji u hladnoj vodi. Ocediti ga i rukom iscepkat i utljati sa malo soli, da omekša. Crni luk sitno iseckati i propržiti na malo ulja, dodati spanac, malo ga pržiti, zatim dodati brašno, sir i mlevenu papriku. Sve to zajedno pržiti još malo.

Na kraju sve to prelijte umucenim jajima sa mlekom.

Zapeci u zagrejanoj rerni na 200 C, dok ne porumeni jelo.