

Zapeчени spanac



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

Sastojci

Testo

- **500 g** spanaca
- **1 dl** ulja
- **2,5 dl** toplog mleka
- **150 g** gauda
- **100 g** brašna
- **2 kašika** pavlake
- **20 g** parmezana
- **4** jajeta
- so
- začini za jelo
- puter
- prezle

Priprema

Spanac ocistiti, oprati, naseci na rezance. Odvojiti žumance i belance, belance ulupati u sneg, gaudu narendati na krupno.

Na ulju popržiti brašno, naliti toplim mlekom i kuvati da se zgusne baš-baš.

Skloniti sa vatre i dodati krupno rendanu gaudu, pavlaku, so, začine, spanac i žumanca. Sve lagano izmešati i na kraju umešati penu od belanaca.

Usuti u dublji okrugli pleh, koji je podmazan i posut. Odozgo posuti parmezanom, peci u prethodnoj zagrejanoj rerni oko 30 minuta dok ne porumeni.

Savet

Zapeen spana ostaviti u pleh da se malo prohladi. Služiti kao toplo preelo ili kao prilog.