

Spanac kocke



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Kora:

- 5jaja
- 1 šolja brašna
- 2 dl jogurta
- 300 gobarenog spanaca
- 1 kašičica soli
- 1 prašak za pecivo

Fil:

- 500 g krem sira
- 200 g šunke
- 200 g pecenice
- 2 obarena jajeta
- 3 kašika majoneza

Za premazivanje:

- 1 kisela pavlaka
- 200 g kackavalja

Priprema

Odvojiti belanca i žumanca, pa posebno umutiti sneg od belanaca. U žumanca dodati jogurt, brašno pomešano

sa praškom za pecivo, obaren i iseckan spanac, posoliti, sve sjediniti, pa dodati prethodno izmucena belanca. Smesu izliti u obložen pleh i peci koru na 200 C 20 minuta.

Sitno iseckati šunku i pecenicu, a barena jaja izgnjeciti viljuškom. U krem sir dodati majonez i iseckane šunke i jaja, pa sve sjediniti i premazati koru. Preko fila naneti pavlaku, pa odgore izrendati kackavalj. Kad se ohladi iseci na kocke. :)

Savet