

# **Spanac kocke**



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **45** min

## **Sastojci**

### **Kora:**

- **5**jaja
- **1** šoljabrašna
- **2** dljogurta
- **300** gobarenog spanaca
- **1** kašicicasoli
- **1**prašak za pecivo

### **Fil:**

- **500** gkrem sira
- **200** gšunke
- **200** gpecenice
- 2obarena jajeta
- **3** kašikemajoneza

### **Za premazivanje:**

- **1**kisela pavlaka
- **200** gkackavalja

## **Priprema**

Odvojiti belanica 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**