Zahvaljujemo se ĂŤlanu: **The Teacher**

SpanaÄ‡ sa jajima

Sastojci:

spanaca	1 kg
bikarbona	soda
brasna	kasika
ulja	2 kasike
kisele pavlake	7 kasika
tvrdo kuvana jaja	3
sir	strugani
bibera, soli	malo

1 OÄ•istiiti spanaÄ‡, oprati ga i kuvati u slanoj vodi sa malo sode bikarbone (da bi zadrÅ¾ao lepu zelenu boju). Ocediti i samleti ili ispasirati.

2

3

4 Na ulju prorÅ¾iti braÅ¡no i kad porumeni dodati spanaÄ‡, posoliti, pobiberiti i umeÅ¡ati kiselu pavlaku.

5

6

7 Masu sipati u nauljenu vatrostalnu posudu, poreÄ‘ati polovine tvrdo kuvanih jaja i posuti sa puno struganog sira. PeÄ‡i oko 20 minuta u peÄ‡nici i posluÅ¾iti toplo.

Napomena:

Prijatno!