

SpanaĀŧ sa jajima

1 OĀistiiti spanaĀŧ, oprati ga i kuvati u slanoj vodi sa malo sode bikarbone (da bi zadrĀĳao lepu zelenu boju). Ocediti i samleti ili ispasirati.

2

3

4 Na ulju prorĀĳiti braĀĳno i kad porumeni dodati spanaĀŧ, posoliti, pobiberiti i umeĀĳati kiselu pavlaku.

5

6

7 Masu sipati u nauljenu vatrostralnu posudu, poreĀ'ati polovine tvrdo kuvanih jaja i posuti sa puno struganog sira. PeĀŧi oko 20 minuta u peĀŧnici i posluĀĳiti toplo.

Sastojci:

spanaca 1 kg

bikarbona soda

brasna kasika

ulja 2 kasike

kisele pavlake 7 kasika

tvrdog kuvana jaja 3

sir strugani

bibera, soli malo

Napomena:

Prijatno!