

## 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, poreĀĳati 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

tvrdokuvana jaja 3

sir strugani

bibera, soli malo

### Napomena:

Prijatno!