Uskršnja gnezdašca



težina: **srednje**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **7**krompira
- **1**jaje
- **2 kašicice**soli
- **1 kašika**brašna
- **1 kašika**ulja

Za fil:

- **400 g**spanaca
- **200 g**sira
- **1**jaje

Za dekoraciju:

- **po potrebi**sira
- **po potrebi**prehrambene boje

Priprema

Saseckati krompir na tanke štapice staviti dve kašicice soli i izmešati. Ostaviti da odstoji 20-ak minuta da bi krompir omekšao.

Dodati brašno, jaje i ulje. Formirati gnezdašca u modlicama za proju.

Spanac obariti, ocediti i sitno saseckati. Sira izrendati sitno na rende dodati pripremljen spanac i jaje.

Pripremljenim filom puniti gnezdašca i peci u zagrejanoj rerni na 200 stepeni oko 10 minuta i još 20 minuta na 150 stepeni.

Ohlaena gnezdašca ukrasiti jajašcima napravljenim od izrendanog sira i prehrambenih boja.

Ukusni i dekorativni za uskršnju trpezu

Savet