

## *Pizza od spanaca i mladih kopri*



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **30** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **500 g** kora za gibanicu
- **200 g** sira
- **5** jajeta
- **1 kašičica** soli
- **200 g** spanaca
- **20 vrhova** mladih kopri
- **200 ml** ulja

### **Priprema**

Spanac i kopri očistiti, oprati i sitno iseckati. Belanca odvojite od žumanaca i umutite u cvrst šam. Dodati postepeno žumanca i mutiti dok ne pobele. Sir izgnjeciti pa pomešati sa jajima, dodati ulje i posoliti. Koru raširiti na radnu površinu i staviti po 4-5 kašika fila. Posuti seckanim spanacom i mladim koprivama. Koru smotati u cik cak (kao harmoniku) i reati u pleh koga ste malo zamastili.

Postupak ponoviti sa svim korama. Ostatak fila prelijte preko kora.

Peci na 200 C oko 20 minuta.

Uživati u divnom ukusu. Prijatno!

**Savet**