

## **Zeljasta sirnica**



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **40 min**

### **Sastojci**

#### **Podloga:**

- **1 veknahleb**
- **4 jajeta**
- **1 kašicicasoli**
- **1 kesicapraška za pecivo**
- **1 dl mleka**
- **6 kašikaulja**

#### **Sir i zelje:**

- **300 g sitnog ili krem sira**
- **150 g mladog sira**
- **500 g spanaca**

### **Priprema**

U dublju manju tepsiju sipati ulje i razmazati. Izmutiti penasto jaja i so. Dodati mleko i pašak za pecivo. Hleb isecen na tanke šnite umakati u smesu od jaja i reati na dno tepsije.

Preko hleba razmazati krem sir.

Obariti spanac 5-10 minuta i iseckati ga, pa viljuškom rasporediti u tepsiju.

Mladi sir iseckati na trouglice, pa poreati preko spanaca.

Ostatak hleba iscepkati, umakati u smesu od jaja i poreati preko u tepsiju.

### **Savet**

Pokriti folijom i pei oko 20 minuta na oko 180-200'C. Iskljuiti rernu, skinuti foliju i zapei još 5 minuta.