



Солен кекс със спанак

⌚ 60—70 Минути   

Подготовка

Съставки за 3 Порции

♦ = Kotányi Produkte

2 ч.л.	Зехтин
4 стръка	Зелен лук, нарязан
1 бр.	Лук шалот, нарязан
200 g	Пресен спанак
2 с.л.	Пресен копър
150 g	Брашно
1 ч.л.	Бакпулвер
½ ч.л.	♦ Морска сол
2 бр.	Яйца, разбити
240 ml	Кисело мляко
60 g	Масло, разтопено
30 g	Зехтин
2 бр.	Сварени яйца, нарязани на кубчета
1 с.л.	♦ Див лук, зелени перца
½ ч.л.	♦ Индийско орехче, мляно
150 g	Моцарела за пица, нарязана на кубчета
100 g	Бяло саламурено сирене, натрошено
2 с.л.	Настързан пармезан

- 1 Загрейте фурната на 175°C предварително. Намажете правоъгълна форма за печене (26x20 см) с масло и поръсете с брашно или застелете с хартия за печене.
- 2 Загрейте зехтина в голям тиган и сотирайте двата вида лук до омекване, добавете спанака и гответе под капак, докато повехне и намали обема си. Дръпнете от котлона, добавете копъра и оставете леко да се охлади.
- 3 Смесете брашното, бакпулвера и солта, разбъркайте и ги изсипете в голяма купа. Добавете разбитите яйца, киселото мляко и двата вида мазнина и разбъркайте. Добавете нарязаните сварени яйца и спаначената смес, поръсете със сушен див лук и малко индийско орехче. Накрая добавете моцарелата и бялото сирене и разбъркайте, колкото да се смеси.
- 4 Пресипете сместа в подготвената форма, заравнете и поръсете с настързан пармезан. Изпечете за 35 - 40 минути или докато се зачерви приятно отгоре. Охладете за десетина минути, преди да режете.

