



Солен кекс със спанак

⌚ 60–70 Минути 

Подготвка

- 1 Загрейте фурната на 175°C предварително. Намажете правоъгълна форма за печене (26x20 см) с масло и поръсете с брашно или застельете с хартия за печене.
- 2 Загрейте зехтина в голям тиган и сомираите вдама лук до омекване, добавете спанака и гответе ног kanak, покамо повехне и намали обема си. Дръпнете от комлона, добавете копъра и оставете леко да се охлади.
- 3 Смесете брашното, бакнувлвера и солта, разбъркайте и ги изсипете в голяма купа. Добавете разбитите яйца, киселото мляко и вдама вдама мазнина и разбъркайте. Добавете нарязаните сварени яйца и спаначената смес, поръсете със сушен див лук и малко индиjsко орехче. Накрая добавете моцарелата и бялото сирене и разбъркайте, колкото да се смесят.
- 4 Пресипете сместа в подготвената форма, заравнете и поръсете с настърган пармезан. Изпечете за 35 - 40 минути или докамо се зачерви приятно отгоре. Охладете за десетина минути, прегу га режете.

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.	Бакнувлвер
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.	◆ Диб лук, зелени перца
½ ч.л.	◆ Индиjsко орехче, мляно
150 g	Моцарела за пица, нарязана на кубчета
100 g	Бяло саламурено сирене,натрошено
2 с.л.	Настърган пармезан

