



# Složenac od starog kruha i jaja

 NAČIN PRIPREME  
Jednostavna priprema

 VRIJEME PRIPREME  
> 60 min

 BROJ PORCIJA  
4 osobe

## Sastojci

300 g starog kruha  
200 g baby špinata  
2 češnja češnjaka  
40 g K Plus maslaca  
1/2 žličice soli  
6 K Plus jaja  
300 ml K Plus mlijeka  
1/4 žličice svježeg mljevenog crnog  
papra  
200 g K Plus Gauda sira

## Nutritivne vrijednosti

## Skeniraj za prikaz na web stranici



Pećnicu zagrijte na 180°C. Stari kruh narežite na kockice i složite u posudu za pečenje. Ogulite i sitno nasjeckajte češnjak. Otopite maslac u tavi na srednjoj vatri pa mu dodajte češnjak. Kuhajte miješajući, dok ne zamiriše, oko 1 minute pa dodajte špinat i 1/4 žličice soli. Kuhajte miješajući dok špinat ne povene, oko 3 minute. Prelijte smjesu preko kruha i dobro promiješajte. Naribajte sir pa pospite preko kockica kruha.

Pjenjačom pomiješajte jaja, mlijeko, papar i ostatak soli. Prelijte preko kruha i lagano pritisnite kruh dok ne upije čitavu smjesu od jaja.

Pecite u prethodno zagrijanoj pećnici 40 minuta ili dok kruh nije dobio lijepu boju. Pustite da odstoji najmanje 10 minuta prije nego što izrežete na komade za posluživanje.

Poslužite vruće ili toplo.