ЗАКУСКА

Принцеси с извара и спанак



Топли принцеси от пълнозърнест хляб с мек пласт извара, яйце и спанак, задушен с малко чесън, и златист кашкавал отгоре. Бърза закуска, нарязана на ивици за малки ръчички.

Подготовка: 15 мин **Готвене:** 15 мин **Общо:** 30 мин **Порции:** 4
Възраст: Над 1 година **Трудност:** Лесно

Съдържа алергени: Млечни продукти, Яйца, Глутен

Съставки

- 4 филийки пълнозърнест хляб (по възможност с по-малко сол)
- 150 гр. извара
- 80 гр. пресен спанак
- 1 малка скилидка чесън
- 1 ч.л. краве масло
- 1 яйце
- 1 с.л. ситно нарязан пресен копър
- 30 гр. кашкавал

Начин на приготвяне

1. Загрейте фурната на 180°C и застелете тава с хартия за печене.
2. Измийте спанака, махнете твърдите дръжки и го нарежете на ситно, а чесъна нарежете на много ситно.
3. Разтопете маслото в тиган, задушете чесъна 30 секунди, добавете спанака и разбъркайте 2-3 минути, докато течността се изпари.
4. В купа размачкайте изварата с вилица и добавете яйцето.
5. Прибавете леко охладения спанак и копъра и разбъркайте до еднородна смес.
6. Подредете филийките в тавата и намажете всяка с дебел слой от сместа до ръба.
7. Настържете кашкавала на ситно и поръсете филийките отгоре.
8. Печете 12-15 минути, докато сместа се стегне напълно, а кашкавалът и краищата на хляба хванат златист цвят.
9. Оставете принцесите да се охладят 5 минути.
10. Отрежете по-твърдите корички, ако детето още се затруднява с тях.
11. Нарежете всяка филийка на ивици около 2 см и сервирайте на детето хладки.

Съхранение

- Съхранявайте в плътно затворена кутия в хладилник до 1 ден.
- Преди повторна консумация затоплете във фурна на 160°C за около 5 минути.

Съвети

- Сол не добавяйте, защото хлябът и кашкавалът вече носят достатъчно сол.
- Можете да замените спанака с настъргана и добре изцедена тиквичка според сезона.
