

## Шницели от спанак

### ПРОДУКТИ

1 кг спанак  
2 връзки пресен лук  
(може и стар лук)  
брашно  
галета  
1 яйце  
олио  
сол  
черен пипер  
червен пипер



### Начин на приготвяне:

Спанакът се почиства, измива, нарязва се на ситно и се задушават във вода. Готовият зеленчук се изцежда добре и към него се прибавят ситно нарязаният лук, яйцето и брашното, докато се получи гъста смес. Подправя се със сол, черен и червен пипер. От сместа се оформят шницели, които се овалват в галета и се пържат в сгорещено олио. Поднасят се с кисело мляко и копър, по желание може да се добави и чесън.

## Флодов сладкиш

### Начин на приготвяне:

Маслото се разтопява и се намазва върху тавичка. Върху разтопеното масло се нареждат плодовете от компота. Яйцата и захарта се разбиват с миксер, след което се добавят пресетите със сито брашно и бакпулвер. Получената смес се изсипва в тавичката, така че да закрие плодовете. Пече се на 120-150 градуса до готовност. След като сладкишът се извади от фурната, се оставя леко да се охлади и се обръща в подходящ поднос. Залива се внимателно със сиропа от компота (приблизително 250 мл).

По желание може да се разбият заквасена сметана, пудра захар и сгъстител за сметана, за да се гарнира сладкиша.



### ПРОДУКТИ

компот от кайсии  
(може и от праскови)  
1 ч. ч. брашно  
1 ч. ч. захар  
4 бр. яйца  
1 пакетче бакпулвер  
20 г масло  
  
По желание  
200 мл заквасена сметана  
2-3 с. л. пудра захар