

# **Varivo od spanaca**



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **400 gspanaca**
- **3 cenabelog luka**
- **200 mlneutralne pavlake**
- **100 mlmleka**
- **oko 50 gmargarina**
- **2 ravne kašikebrasna**
- **po ukususoli i bibera**

## **Priprema**

Sitno naseckati cenove belog luka. Otopiti margarin i kratko propržiti beli luk, tek da pusti miris.

Dodati 2 ravne kašike brašna, i njega pržiti koliko da promeni boju. Dodati prethodno ocišcen i blanširan spanac koji smo naseckali. Ne bacati vodu u kojoj se blanširao, jer ce možda trebati podlivati varivo. Pržiti i njega malo, a zatim uliti mleko i pavlaku i kuvati na tihoj vatri 20.tak minuta. Ako je previše gusto, razrediti vodom u kojoj se blanširao spanac. Pred kraj zaciniti solju i biberom.

## **Savet**