

Pureci odresci sa špinatom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** purecih odrezaka
- **500 g** spanaca-špinata
- **400 g** krompira
- 2jaja
- **50 g** susama
- **100 g** brašna
- **malo** soli
- **2** cenabijelog luka
- **200 ml** pavlake za kuhanje

Priprema

Purece odreske potopiti u marinadu (ulje, so, peršun, mješavina zacina) i pustiti da odstoje. Mladi krompir oguliti i skuhati. Špinat oprati, obariti. Isjeckan špinat propržiti na ulju sa bijelim lukom, zaciniti. Nakon 15-tak minuta kuhanja dodati vrhnje za kuhanje. Purece odreske uvaljati u brašno, jaja i u susam i pržiti na zagrijanom ulju.

Savet