

Ispanakli Yourt Çorbasi (jogurt corba sa spanacem)



težina: **lako**

za: 5 osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 glavica** crnog luka
- **150** gobarenog i isjeckanog spanaca
- **1 kašika** putera
- **malomaslinovog** ulja
- **1** govea kocka za supu
- **oko 1** l vode
- **2 dl** jogurta
- **1** žumance
- **2 kašike** brašna

Crveni dio:

- **2 kašike** putera
- **1 kašika** mljevene crvene paprike
- so
- biber

Priprema

Zagrijati maslinovo ulje i puter, pa dodati sitno sjeckan luk.

Kada luk postane staklast, dodati spanac. Kratko pirjati, pa preliteri vodom. Dodati kocku za supu (ili vegetu), pa kuhati 5-6 minuta. Ja sam kratko propasirala štapnim mikserom. Sjediniti brašno, umuceno žumance i jogurt, pa

dobro izmješati, da nema grudica. Sipati par kašika vrele tecnosti, sjediniti, pa pažljivo sipati u šerpu, miješajući svo vrijeme. Kuhati još nekih 10 minuta, na laganoj vatri.

Na laganoj vatri otopiti puter, pa dodati mljevenu crvenu papriku, so i biber. Dobro izmješati. Preliti preko gotove corbe. Poslužiti odmah.

Savet