

Uštupci sa spanacem



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **15** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2 srednja krompira
- 500 g spanaca
- 2 jajeta
- 150 g brašna
- 1/2 kesice praška za pecivo
- beli luk po ukusu
- so

Priprema

Skuvati krompir i zgnjeciti, spanac kuvati 2-3 minuta i sitno iseckati. U krompir dodati brašno, jaje, prašak za pecivo, spanac, zgnjecen beli luk, so. Kašikom vaditi uštupke i pržiti u ulju.

Savet