Spanac corba



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**spanaca
- **300 g**mlevenog juneceg mesa
- **100 g**pirinca
- **1 glavica**crnog luka
- **1 cen**belog luka
- **1**šargarepa
- **1**jaje
- **1 kašika**brašna
- aleva paprika

Priprema

U vodi koja vri staviti sitno iseckan spanac, pirinac i mleveno meso. Dinstati na laganoj vatri dok se pirinac ne skuva pa dodati laganu zaprsku. Zaprska: Na malo ulja prodinstati sitno iseckan beli i crni luk i sitno seckanu šargarepu, dodati kašiku brašna, a pri kraju i alevu papriku. Zaprsku dodati corbi koja vri, zaciniti suvim biljnim zacinom i ostaviti još desetak minuta da se ukuva. Pri kraju kuvanja dodati umucno jaje.

Savet

Služiti uz kiselo mleko ili sa jogurtom.