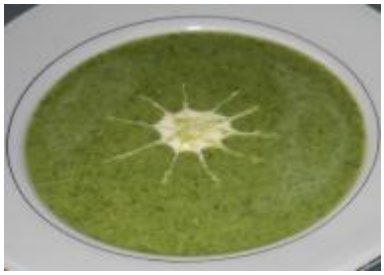
orba od spanaca (3)



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 glavica**luka
- **200 g**obarenog, sjeckanog spanaca
- **3 kašike**pirinca
- **2 kašike**maslinovog ulja
- **1**žumance
- **100 ml**jogurta
- **100 ml**pavlake za kuvanje
- so
- biber
- mješavina zacina
- svježi peršun

Priprema

Na maslinovom ulju propržiti sitno sjeckan luk, pa dodati spanac. Zaciniti vegetom. Kratko dinstati, pa dodati pirinac. Preliti sa 300 ml vode i kuhati dok pirinac ne bude gotov.

Kratko propasirati štapnim mikserom, dodati još vode, pa zaciniti (so, biber, suvi biljni zacin). Kada prokuha dodati umuceno žumance sa jogurtom i pavlakom, pa na laganoj vatri kuhati još 3-4 minute.

Poslužiti toplo uz kiselu pavlaku!

Savet