

Spanac corba sa cufticama



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1/2 kg** spanaca
- 1 šargarepa
- **1 glavica** crnog luka
- **1 cenbe** log luka
- **2 kašike** pirinca
- **1** jaje (žumanac)
- ulje
- so
- aleva paprika
- suvi biljni zacin

Za cuftice:

- **300 gm** levene junetine
- **1** jaje
- **malopirinca**
- **1 mala glavica** crnog luka
- prezle
- zacini

Priprema

U junece mleveno meso dodati, jaje, prezle, iseckan luk i zacine. Izmešati, pa ostaviti u frižideru oko pola sata. Rukom napraviti cuftice željene velicine.

Na malo ulja propržiti cuftice, pa ih izvaditi u poseban sud.

U ulju u kome su se cuftice pržile, propržiti sitno iseckan beli i crni luk, sitno iseckanu šargarepu i iseckan spanac. Nakon nekoliko minuta, dodati alevu papriku i naliti vodu.

Kada corba pocne da vri, dodati cuftice, pirinac i zacine. Poklopiti i ostaviti na tihom da se kuva, uz povremeno mešanje. Pri kraju kuvanja, dodati prethodno umuceno jaje ili samo žumance. orbu služiti sa kiselim mlekom ili pavlakom.

Savet