Krem potaž od spanaca



Sastojci

Potrebno je:

- 800 g spanaca u listu
- 100 g brašna
- 3 l fond vode
- 2 dl ulja
- 2 dl mleka
- 2 dl slatke pavlake
- 4 jajeta
- so

Priprema

Spanac odvojiti listove od peteljki i oprati pod jakim mlazom vode. Fond vodu pripemiti i proveriti ispravnost istog. Legir pripremiti od slatke pavlake i dva žumanca. Ostala jaja tvrdo skuvati i iseci na kocke. Spanac kuvati u kljucaloj vodi sve dok peteljke postanu mekane. Spanac procediti i preliti sa hladnom vodom. Tako skuvan spsnac samleti na sitnoj ploci mašine za mlevenje.U posudi sa zagrejanim uljem dodati brašno, pa kada je propršeno tako da ostane svetle boje. Dodati pripremljen spanac uz stalno mešanje varjacom. Sipati pripremljen fond vodu. Kuvati na umerenoj temperaturi oko jedan sat. Ovaj potaž pasirati nekoliko puta na finoj pasirki. Pripremljen krem potaž potrebno je da se malo prokuva. Zatim dodati mleko i posoliti. Neposredno pre služenja legirati potaž sa slatkom pavlakom i žumanjcima. Kuvana isecena jaja servirati odvojeno ili direktno u krem potaž od spanaca.