

Gusta spanac corba



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kesazamrznutog** spanaca
- (ili 500 g svežeg spanaca)
- **3 cenabelog** luka
- **1 manja kockaza** pilecu supu (ili 1/2 vece kocke)
- **1 dlulja**
- **2 dlmleka**
- **malomlevenog** bibera
- **1jaje**

Priprema

Beli luk oljuštiti i cele cenove propržiti. U to dodati spanac ili ako je svež iseckati ga sitno, pa sipati. Propržiti još malo, pa dodati kocku za pilecu supu i mleko. Prokuvati još 10 minuta dok se ne zgusne. Pobiberiti. U meuvremenu ispržiti jaje na oko. U odgovarajuci tanjir sipati spanac corbu i preko staviti jaje.

Savet

Spana iskoristiti odmah nakon spremanja i nikako ga nemojte grejati ponovo, jer ispusta materije koje su kancerogene ukoliko se ponovo zagreva. Ukoliko vam je ostalo od ruka i želite ga ponovo jesti najbolje bi bilo da jedete hladan.