

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**
- **malomleenog 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 tanjur 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 zagрева. Ukoliko vam je ostalo od ruka i želite ga ponovo jesti najbolje bi bilo da jedete hladan.