

Spanac krem



težina: **lako**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **6 briket** spanaca
- **2 dl** mleka
- **1 kašik** brašna
- **1 kašik** ulja
- **malosoli** i suvog biljnog zacina
- **1** pavlaka

Priprema

Upržiti brašno sa uljem. Kada se uprži dodati zaleene brikete i mleko. Kuvati uz povremeno mešanje dok se skroz ne otope i dok ne bude ujednacena kremasta masa. Zaciniti po ukusu. Skloniti sa vatre i umešati pavlaku. Servirati i uživati.

Savet

:~)