

orbica sa spanacem i krompirom



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **40 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g**spanaca
- **1 glavica**crnog luka
- **3** šargarepe
- **2** krompira
- **malopaškanata**
- **50 g**slanine
- **1/2 šoljemleka**
- **1 kašicica**suvog biljnog zacina
- **malosoli**
- **malobelog** luka u prahu

Zaprška:

- **3 kašike**ulja
- **1 puna kašika**brašna

Priprema

Spanac kratko obariti, iscediti i iseckati na sitno. Crni luk sitno iseckati i propržiti na malo ulja, dodati na kockice isecenu slaninu, krompir, paškanat, izrendanu šargarepu, spanac. Naliti oko 1,5 l vode i kuvati oko pola sata. Pri kraju kuvanja dodati mleko i zaciniti po ukusu. Zapršku sipati i kuvati još desetak minuta na tihoj temperaturi.

Zaprška: U manju šerpicu staviti ulje da se ugreje, sipati brašno i mešati dok se ne dobije lepa zlatno žuta boja.

Savet