

Pire od spanaca



težina: **lako**

za: **3 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** spanaca
- **2-3 cena** belog luka
- **2-3 kašika** brašna
- **1 šolja** mleka
- **malosoli**
- **malobibera**
- **malosuvog** biljnog zacini
- **1 kašika** margarina ili maslaca
- **2-3 fileta** ribe

Priprema

Spanac ocistiti, opratiti sitno iseckati. Kuvajte u vodi 5 minuta. Kuvani spanac procediti. U šerpici otopiti margarin i dodati proceen spanac, zatim brašno i sve promešajte. Posolite, pobiberite i dodajte zacine. Sipajte mleko i lagano kuvajte par minuta da se zgusne. Beli luk sitno iseckajte i dodajte u spanac. Poslužite kao prilog uz meso (fileti ribe).

Savet