

Taljatele sa sirom i spanacem



težina: **srednje**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2 pakovanj**ataljatela
- **400 g**spanaca (zamrznutog ili sveže iseckanog)
- **200 ml**neutralne pavlake
- **2 cen**abelog luka
- **4 dl**mleka
- **300 g**mladog sira - kriške

Priprema

Skuvati taljatele u slanoj vodi, ocediti i ostaviti sa strane.

Izdinstati u vecoj šerpi na malo ulja beli luk, naliti mleko i ubaciti spanac. Dinstati dok spanac ne bude gotov ubaciti neutralnu pavlaku i taljatele i kuvati jos par minuta. Dodati so i malo bibera, ako je puno gusto doliti još malo mleka ili kisele pavlake. Skloniti sa vatre i naseckajte na sitne kriške sir i promešati. Prijatno ;)

Savet

Jelo predstavlja potpuni obrok, sito je i hranljivo... Odlino ide uz belo vino ;)