

orbica od spanaca



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2 **večeš**argarepe
- 3krompira
- 2 **manja**cрна luka
- 3 **cen**abelog luka
- 500 **g**svežeg spanaca
- 500 **g**svinjskog mesa
- 1 **kašic**icasoli
- 1/2 **kašic**icebibera
- suvi biljni zacin
- 100 **ml**ulja
- 3 **kaš**ikebrašna
- 2 **kaš**ike mlevene paprike
- 1 jaje

Priprema

Povrce ocistiti, oprati, iseckati i staviti u 1l vode da se kuva... Posoliti...

Spanac ocistiti, oprati i sitno iseckati... Meso iseci na krupnije komade...

Polukuvanom povrću dodati spanac i meso... Doliti još malo vode...

Kuvati na srednjoj temperaturi oko pola sata... Proveriti da li je sve kuvano... Napraviti zapršku: zagrejati ulje,

dodati mu brašno, pa mlevenu papriku i sipati u šerpu s povrćem i mesom...

Smanjiti temperaturu... Sve lepo izmešati, zaciniti i skloniti sa šporeta da se malo prohladi... Umutiti 1 jaje, dodati mu nekoliko kašika corbe, lepo sjediniti, pa dodati u šerpu s corbom, promešati, vratiti na šporet i kuvati još par minuta...

Savet

Lepo se slaže uz kiselo mleko... Prijatno... :)