

Mlad spanac svežim povrćem



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **200 g** spanaca
- **5 vezice** crnog luka
- **2 vezice** belog luka

Zacini:

- **2 kašice** suvog biljnog zacin
- **1 kašica** bibera
- **2 kašice** aleve paprike

Priprema

Očistiti spanac od drškica pa ga na 15-stak minuta skuvati. Za to vreme izdinstati crni i beli luk na malo ulja. Kada je spanac omekšao vadimo ga i ubacujemo u tiganj sa lukom i nastavljamo da dinstamo sa zacima. Jelo je gotovo kada se masa pocne zgušnjavati.

Savet

Jako brzo se priprema, nikakava teška tehnika...jako uskusno,, jednostavno prava vitaminska bomba. Prijatno.