

## *Kapama od spanaca*



### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 2 glavice crnog luka
- 2 cena belog luka
- 600 g spanaca
- 1 dl mleka
- šoljica pirinca
- 2 jaja
- kašičica aleve paprike
- kašičica suvog zacina
- so
- biber
- ulje

### **Priprema**

Iseckati luk i propržiti ga na ulju, dodati beli luk. Kad blago porumeni dodati opran i na krupno iseckan spanac.

Pošto spanac omekša umešati šoljicu pirinca. Propržiti 10-ak min. Zaciniti zacinom i alevom paprikom, naliti vodom da ogrezne i pustiti da se kreka na tihoj vatri dok pirinac skoro ne omeksa.

Polu-zitku masu preruciti u tepsiju naliti jajima umucenim sa mlekom i staviti u renu da se zapece.

Služiti uz jogurt kao glavno jelo ili kao toplo predjelo. Pijatno!