

Spanac corbica sa kokošijom kockom za supu



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** spanaca
- **1** šargarepa
- **1** mladi crni luk
- **1** beli luk
- **1** vezaperšuna
- **1 kašika** brašna
- **1/2 kašike** aleve slatke paprike
- **1 kocka** kokošije supe
- so
- biber
- suvi biljni zacin
- ulje

Priprema

Staviti spanac da se prokuva u vodi oko 5 minuta.

Za to vreme propržiti crni luk isecen na kolutice, zatim mu dodati sitno seckanu šargarepu i sve zajedno propržiti kratko. Zatim dodati skuvani spanac, kašiku brašna i pola kašike aleve paprike. Sve zajedno kratko propržiti i naliti sa oko litar vode. Kada pocne da vri dodati kokošiju kocku za supu, so, biber i suvi biljni zacin. Sve zajedno kuvati još 5 minuta.

Savet

Spana na malo drugaiji nain koji i deca obožavaju! :)