

Prilepska janija sa spanacem



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1/2 kg**svinjskog ili juneceg mesa
- **1/2 kg**spanaca
- **1/2** ljogurta
- **1** glavica crnog luka
- **1 kašika** brašna
- **1 kašica** crvene paprike

Ostalo:

- so
- mleveni crni biber
- ulje
- zacini

Priprema

Meso isecemo na kocke kao za gulaš i stavimo u šerpu da se kuva. Glavicu luka i paprika sitno iseckamo. Očišćen i opran spanac iseckamo. Luk i papriku stavimo da se prži u posebnu šerpu. Kada luk i paprika omekšaju dodamo spanac. Promešamo, posolimo dodamo mešavinu zacina, crvenu paprika, brašno i jogurt i promešamo. Spanacu dodamo kuvano meso zajedno sa vodom u kojoj se kuvalo i ostavimo 15 min da se krcka na tihoh vatri.

Savet

Veoma je ukusan spana pripremljen na ovaj nain.