

„Puding“ od spanaca



težina: **srednje**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg**spanaca
- **2**pecene crvene paprike
- **4**žumanceta
- **2**belanceta
- **1+1 kašičica**soli
- **1 kašičica**mlevenog bibera
- **1 kašičica**suvog biljnog zacina
- **prstohvata**origana
- **30 g**margarina
- **3 kašike**prezle

Priprema

Očišćen spanac oprati i kuvati ga 7-8 minuta u slanoj vodi. Izruciti vodu u kojoj je prokuvan, pa ga preliti hladnom vodom i ostaviti da se cedi u cediljci. Dodatno ga rukama iscediti, da izađe sva voda.

Iseckati sitno očišćen spanac i pečene crvene paprike, očišćene od ljuske i peteljki, pa u to dodati žumanca, so, mleveni biber, suvi zacin, origano i sve izjednaciti varjačom.

Umutiti penasto belanca i dodati spanacu, pa laganim pokretima varjače sve sjediniti.

Podmazati šerpu margarinom i posuti prezlama, pa u nju izruciti masu i poklopiti odgovarajućim poklopcem.

U vecu šerpu sipati vodu, ali takvu u koju može da stane šerpa sa spanacem, a da ne dohvata dno, nego da se ruckama oslanja na rub vece šerpe. Kuvati 30 minuta nad parom, pri cemu nema potrebe da otklapate i proveravate kuvanje.

Servirati toplo, uz piletinu i malo pomfrita, mada je jelo potpuno bez masnoce, pa se može jesti i hladno.

Savet