

Varivo od spanaca



težina: **lako**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g** spanaca
- **3** cenabelog luka
- **200 ml** neutralne pavlake
- **100 ml** mleka
- **oko 50 g** margarina
- **2 ravne kašike** brasna
- **po ukusu** soli i bibera

Priprema

Sitno naseckati cenove belog luka. Otopiti margarin i kratko propržiti beli luk, tek da pusti miris.

Dodati 2 ravne kašike brašna, i njega pržiti koliko da promeni boju. Dodati prethodno očišćen i blanširan spanac koji smo naseckali. Ne bacati vodu u kojoj se blanširao, jer ce možda trebati podlivati varivo. Pržiti i njega malo, a zatim uliti mleko i pavlaku i kuvati na tihoj vatri 20.tak minuta. Ako je previše gusto, razrediti vodom u kojoj se blanširao spanac. Pred kraj zaciniti solju i biberom.

Savet