

Odresci od špinata



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je

- **500 g** spanaca
- **250 g** pirinca/riže
- **250 ml** ulja
- **malo** brašna
- **1 kašika** mješavine začina
- **2** cenabijelog luka
- **prstohvat** peršuna
- **malosoli**
- **malobibera**

Priprema

Očišćen i opran spanac kuhati u slanoj vodi, ocijediti ga i sitno nasijeckati. Rižu skuhati u vodi kojoj dodamo kašičicu mješavine začina. Rižu ocijediti i ohladiti. Pomiješati špinat, rižu, prešun, so, biber i 1 kašiku brašna. Oblikovati odreske, uvaljati ih u brašno i peci na vrelom ulju da porumene sa obje strane.

Savet