Uštipci sa spanacem



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **15** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2**srednja krompira
- **500 g**spanaca
- **2**jajeta
- **150 g**brašna
- **1/2 kesice**praška za pecivo
- beli luk po ukusu
- so

Priprema

Skuvati krompir i zgnjeciti, spanac kuvati 2-3 minuta i sitno iseckati. U krompir dodati brašno, jaje, prašak za pecivo, spanac, zgnjecen beli luk, so. Kašikom vaditi uštipke i pržiti u ulju.

Savet