

Spanac sa piletinom



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1/2 kg**belog pileceg mesa
- **300 g**spanaca
- **300 g**šampinjona
- **1**praziluk
- **1 glavic**acrnog luka
- **5 cešnj**abelog luka
- **1 manja konzerv**akukuruza šecerca
- suvi biljni zacin
- biber
- ulje

Preliv:

- **250 ml**pavlake za kuvanje
- **3**jajeta
- suvi biljni zacin
- biber

Priprema

Pilece, belo, meso iseckati na sitne kockice i staviti da se prži, na malo ulja. Posuti zacinom i mlevenim biberom (kolicina zacina po želji) i pržiti dok meso ne poprimi blagu rumenu boju. Izvaditi prženo meso u dublji tanjir i ostaviti ga na toplom.

Praziluk, crni i beli luk iseckati sitno. Spanac ocistiti, oprati i iseckati sitno. Šampinjone iseci na listice.

Iseckani praziluk i crni luk staviti da se dinstaju, u masnoci gde se pržilo meso. Dodati još malo ulja, da luk ne bi zagoreo. Kada luk omekša dodati šampinjone i iseckani beli luk. Posuti zacinom. Dinstati 10-ak minuta, pa dodati iseckani spanac. Dobro promešati, pa dinstati dok ne uvri suvišna tecnost, koju je povrce pustilo (treba da ostane samo malo tecnosti). Na kraju dodati kukuruz šecerac (prethodno opran pod mlazom vode), promešati i ako je potrebno dosoliti.

U vatrostalnu ciniju prebaciti jelo i preliti sa pripremljenim prelivom.

Preliv: Umutiti jaja, sa dodatkom zacina i bibera. Dodati pavlaku za kuvanje, sjediniti, pa preliti preko jela.

Pripremljeno jelo staviti u zagrejanu rernu, na 200 stepeni, da se zapece. Služiti toplo, uz jogurt ili kiselo mleko.

Savet