Malo drugaciji spanac



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g**ocišcenog spanaca
- **100 g**pirinca
- **1,5 dl**mleka
- **1 cen**belog luka
- **2 kašike**ulja
- **po ukusu**so i biber

Priprema

Pirinac oprati, naliti mleko i prokuvati dok se mleko ne upije. Spanac oprati i iseckati na krupnije komade. Na zagrejanom ulju propržiti beli luk sa malo bibera, pa dodati spanac. Mešati neprekidno dok spanac ne izgubi volumen. Potom dodati pirinac i so. Naliti oko 1,5 dl vode i kuvati dok se pirinac ne omekša. Po potrebi dodati još vode ili mleka.

Savet

Spana pripremljen na ovaj nain je vrlo ukusan. Fotografija nije najbolja. Nemojte se obazirati na nju :)