

Jelo sa spanacem



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 3-4 krompira
- 300 g šampinjona
- 300 g spanaca
- 5 strukamladog luka
- 2 glavice crnog luka
- 2 jajeta
- 10 kašika ulja
- malo soli
- malo suvog biljnog zacina
- malo bosiljka
- malo mlevenog bibera
- 1 kašika brašna
- malo mleka

Priprema

Iseci krompir na kolutove, posuti suvim biljnim zacinom i preati u nauljenu tepsiju.

Na malo ulja desetak minuta dinstati seckani crni luk, pa dodati seckane šampinjone i zacine: bosiljak, suvi biljni zacin, biber, pa dinstati još 5 minuta, te istresti u tepsiju preko krompira.

Na malo ulja propržiti seckani mladi luk sa iseckanim perjem, blago posoliti, dodati iseckani prethodno obaren spanac, brašno i mleko, pa mešati nekoliko minuta, te istresti u tepsiju preko šampinjona.

Izmutiti jaja, blago posoliti, te preliti preko spanaca. Pokriti folijom i peci u rerni oko pola sata na 200 C.

Savet

Ova varijanta može biti i posna, ako umesto jaja, npr. narendate biljni sir. A za "mesojede", možete u deo sa šampinjonima dodati npr. i seckano belo pilee meso.