

## ***?orba od spanaca sa knedlama od mesa***



### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 500 g jagnjecih kostiju
- 300 g spanaca
- 20 g seckanog peršuna
- 100 g crnog luka
- 100 g pirinca duguljastog zrna
- 100 g graška
- 10 g mlevene kurkume
- 300 g mlevene jagnjetine
- 60 g sitno secenog luka
- 1 jaje
- 2 g cimeta
- 100 g luka narezanog na kolutice
- 1/2 dl ulja
- 60 g maslaca
- 25 g sežih i sitno iseckanih listova mente
- 10 g mlevene kurkume
- 2 dl jogurta
- kozjaka
- so

### **Priprema**

Kosti kuvati oko deset minuta, izvaditi iz vode, oprati u hladnoj vodi. U lonac staviti oprane kosti tj. oblanžirati i naliti sa 1,5 litrom vode. Kuvati sat vremena, skinuti sa plotne i procediti. U proce?enu tecnost dodati spanac, 100 g naseckani crni luka, peršun, 60 g pirinaca, grašak, so i kurkumu. Pa poklopljeno kuvati oko petnaest minuta.

Mleveno pomešati sa pirincem, kozjakom, jajetom i cimetom a zatim posoliti. Sveto dobro izmešati i napraviti

okrugle knedle i zakuvati ih u corbu oko petnaest minuta.

Kolutice crnog luka pržiti na malo maslaca. Dodati kurkumu i mentu. Dodati jogurt koji smo razmutili i lagano sipati u corbu.