Varivo od spanaca (2)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg**spanaca
- **4 cena** belog luka
- **40 g**margarina
- **40 g**brašna
- **2 dl**mleka
- **2 dl**kisele pavlake
- **po potrebi**so i biber

Priprema

Probran i dobro opran spanac, obarite u što manje slane vode. Ostavite ga da se ohladi, a za to vreme napravite zaprsku na umerenoj temperaturi. Na rastopljenoj masti ili margarinu, propržite brašno, pa pomalo sipajte mleko neprestano mešajuci. Zatim dodajte spanac i sitno iseckani beli luk. Pobiberite, posolite i na kraju umešajte pavlaku. Poslužite uz bilo koje ukiseljeno povrce, u ovom slucaju su to bile tikvice.

Savet