

# **Kobasice sa spanacem**



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **500 gspanaca**
- **3 kašikebrašna**
- **150 mlmleka**
- **1 kašicicasoli**
- **1 kgmesne kobasice**
- **3 kašikeulja**

## **Priprema**

Mesne kobasice staviti u vatrostalnu ciniju. Staviti u rernu da se pece oko 30 minuta. Listove spanaca obariti u slanoj vodi. Zatim ga procediti i staviti na dasku za seckanje. Iseckati spanaš što sitnije. U šerpici zagrejati 3 kašike ulja, pa dodati brašno. Pržiti kratko, samo da se brašno zarumeni. Odmah zatim dodati spanac, posoliti po ukusu, pa dodati mleko. Mešajuci non stop, kuvati dok se spanac ne zgusne.

## **Savet**