

Kobasice sa spanacem



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** spanaca
- **3 kašike** brašna
- **150 ml** mleka
- **1 kašica** soli
- **1 kg** mesne kobasice
- **3 kašike** ulja

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. Mešajući non stop, kuvati dok se spanac ne zgusne.

Savet