

## *Spanac sa mlevenim mesom*



težina: **srednje**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **300 g** mlevenog mesa
- **200 g** spanaca
- **1 glavica** crnog luka
- **2 komada** mladog belog luka
- **1/2** celera
- **po želji** soli
- **300 ml** mleka

### **Priprema**

Skuvati spanac, i pustiti ga da se ohladi. U drugoj šerpi na malo ulja propržiti crni i beli luk, celer, pa dodati mleveno meso. Kada je meso promenilo boju dodati useckan spanac i mešati, zatim u tu smesu dodati pola mleka i opet mešati.

Kada mleko uvri, dodati preostalo mleko i kuvati dok se ne dobije gusta smesa. Ukoliko želite ubrzati proces možete dodati malo brašna.

### **Savet**

Ovo jelo je moj suprug jeo u vrtuu, i obožava taj ukus. Prijatno!