

Prolečni rucak



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Sos od spanaca:

- **200** g svežeg spanaca
- **1/2** glavice crnog luka
- **po ukusu** soli
- **3-4** kašike ulja
- **2** kašike brašna
- **2** dl mleka
- **50** ml vode

Preliv od pecuraka:

- **800** g šampinjona
- **1** glavica crnog luka
- **3-4** kašike ulja
- **4** kašike brašna
- **1** čajna kašika pavlake
- **po ukusu** so i origano

Pire krompir:

- **500** g krompira
- **1** dl mleka
- **50** ml ulja
- **po ukusu** soli

Priprema

Sos od spanaca: Spanac oprati, obariti u posoljenoj vodi, ocediti i iseckati.

Pola glavice luka sitno iseckati, pa pržiti na zagrejanom ulju dok ne promeni boju. Dodati spanac i dinstati oko 5 minuta, a zatim umešati brašno.

Kad se sjedini, dodati mleko i vodu. Promešati i krckati na tihoj vatri još 10-15 minuta, da dobije potrebnu gustinu.

Za preliv od pecuraka: Jednu glavicu luka sitno iseckati i pržiti na ulju oko 5 minuta, pa dodati šampinjone isecene na listice. Šampinjoni ce pustiti dosta vode, dinstati ih 20 minuta. Pred kraj umešati zacine, brašno i kiselu pavlaku, pa kratko prokrckati.

Za pire: Skuvati krompir u posoljenoj vodi, ocediti, ispasirati, dodati mleko i ulje, pa lepo sjediniti. Na jednoj strani tanjira poslužiti pire i spanac, a na drugoj šampinjone.

Savet