uretina sa spanacem i šampinjonima



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**cureceg filea
- **300 g**šampinjona
- **300 g**praziluka
- **300 g**spanaca
- **1 kašika**suvog biljniog zacina
- **malo**bibera
- **po želji**so
- **3-4 cena**bijelog luka

I još:

- **250 ml**pavlake za kuvanje

Priprema

Na tihoj vatri propržiti praziluk i šampinjone. Zatim dodati file isjecen na kocke, so, biber, biljni zacin i ostaviti da se dinsta oko 25 minuta. Za to vrijeme obariti spanac, ocijediti i isitniti. Pred kraj dinstanja dodati isitnjen spanac i pavlaku za kuvanje. Sve ostaviti da krcka još 5 minuta.

Služiti toplo uz pire krompir. Prijatno!

Savet