

orba od spanaca sa sirom



Sastojci

Potrebno je:

- 1 veza praziluka
- 1 ljuta paprika
- 1 glavica crnog luka
- 1 kg spanaca
- 1/2 kg ovčijeg sira
- 2 jajeta
- kašika brašna
- aleva paprika
- so

Priprema

Sitno iseckan praziluk i ljutu papriku dobro skuvati u 4 litra vode. Iseckan crni luk propržiti.

Spanac ocistiti, oprati, iseckati na rezance, posoliti, pa očen dodati crnom luku i dobro propržiti.

Od kašike brašna i aleve paprike napraviti zapršku. U corbu od praziluka sipati zapršku, propržen spanac i prethodno propasiran sir, pa sve dobro prokuvati.

orbu uz lagano mešanje zaciniti jajima.