

Posna supa od spanaca



Sastojci

Potrebno je:

- 250 g spanaca
- 1 glavica crnog luka
- 1 kašika margarina
- 1 ravna kašika brašna
- 1 cešanj belog luka
- 1 kašičica zacina od povrca
- biber
- malo sojinog mleka
- malo soli

Priprema

Spanac ocistite, operite pa sitno iseckajte.

Zagrejte u dubljoj posudi margarin, dodajte brašno, pustite da se proprži, dodajte iseckanu glavicu crnog luka, sacekajte da postane staklast, pa dodajte spanac. Nalijte najpre sa malo hladne vode, promešajte, pa dodajte toplu vodu i ostavite da se kuva.

Kad spanac sasvim omekša, posolite ga, zacinite i dodajte sojino mleko u prahu razmuceno u malo vode.

Služite uz prepecen hleb.