

uvec od spanaca



Sastojci

Potrebno je:

- 0,5 kg spanaca
- 6 glavica crnog luka
- 2 struka praziluka
- 2 do 3 krompira
- 2 do 3 paradajza
- 2 do 3 zelene paprike
- šoljica pirinca
- aleva paprika
- kašika brašna
- peršunov list
- ulje
- biber
- so

Priprema

Na ulju propržiti 3 glavice na rebarca secenog crnog luka i na kolute secen praziluk. Posoliti, posuti malo alevom paprikom i biberom.

Očišćen i opran spanac posoliti i ostaviti da malo odstoji. Ocediti ga, sitno iseci i spustiti u propržen luk da se i on malo proprži.

Dodati oprani pirinac, krompir isecen na kockice, isecenu papriku i paradajz i sitno secen peršunov list. Naliti

mlakom vodom i na tihoj vatri kuvati.

Kada je pirinac gotov, sve presuti u vatrostalni sud. Preostale 3 glavice crnog luka iseci na kolutove po širini glavice, pa ih poreati preko spanaca da prekriju celu površinu suda.

Napraviti zapršku od 4 kašike ulja, kašike brašna i malo aleve paprike. Preliti sve koturove luka podjednako i zapeci u rerni.

Jelo služiti toplo mada je veoma ukusno i hladno.