

orba sa spanacem (2)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g**spanaca
- **1** cenbelog luka
- **1/2** glavicecrnog luka
- **1/2** cašemleka
- **2**žumanceta
- **1/2** cašepavlake
- **po ukususo**
- **po ukusu** biber
- **1** kašikabrašna
- **5** kašikaulja

Priprema

Kratko probarite spanac. Kada je spanac obaren, ohladite ga i sitno iseckajte.

Na ulju kratko propržite sitno iseckan beli i crni luk, pa dodajte kašiku brašna. Mešajte. Kada brašno pocne da dobija zlatno-žutu boju, dodajte prethodno obaren i iseckan spanac, pa potom sve to prelijte sa litar vode i ostavite da provri.

Mleko umutite sa žumancima i pavlakom i lagano sipajte u provrelu corbu i mešajte kako se ne bi stvorile grudvice.

Dodajte so i biber po ukusu.

Prijatno!

Savet