

Kapama sa spanacem



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1/2 kg** spanaca
- **2 vece glavice** crnog luka
- **1/2 kg** belog pileceg mesa (bez kostiju)
- **160 g** pirinca
- **1,2 l** vrele vode
- **1 pileca kockica** za supu (veca)
- suvi biljni zacin
- mleveni biber
- ulje

Priprema

Pilece meso iseci na kockice i staviti ga na ulje, da se prži. Meso zaciniti po ukusu i dinstati ga na tihoj temperaturi.

Dok se meso dinsta ocistiti spanac i iseckati ga sitno.

Crni luk iseckati na kockice.

Kada se meso propržilo (ne treba da porumeni) izvaditi ga, rešetkastom kašikom, u tanjir i držati ga na toplom (na šporetu).

U masnocu, gde se dinstalo meso, ubaciti iseckani crni luk, posuti suvim biljnim zacinom (po ukusu) i dinstati,

da luk malo omekša.

Zatim dodati, prethodno opran i očen, pirinac i pržiti dok pirinac ne postane staklast.

Kada se i pirinac propržio dodati, iz nekoliko puta, iseckani spanac, pa dobro promešati.

Pržiti spanac 2-3 minuta, pa ubaciti isprženo meso i promešati.

Uzeti tepsiju, vel 30 cm, podmazati je uljem, pa sipati smesu sa spanacem. Ravnomerno rasporediti.

U 1,2 l vrele vode staviti kockicu pilece supe i rastopiti je.

Sa dobijenom supom preliti smesu sa spanacem u tepsiji. Dobro promešati, dosoliti (ako treba) i staviti da se pece, u prethodno zagrejanj rerni, na 190 stepeni.

Jelo peci dok ne ispari tecnost, sa kojom smo ga prelili. Gotovu kapamu izvaditi i...

...poslužiti sa jogurtom, kiselim mlekom ili kiselom pavlakom.

Savet