

Pire od spanaca



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 gspanaca**
- **2-3 cena** belog luka
- **2-3 kašikabrašna**
- **1 šoljamleka**
- **malosoli**
- **malobibera**
- **malosuvog biljnog zacini**
- **1 kašikamargarina ili maslaca**
- **2-3 fileta** ribe

Priprema

Spanac ocistiti, opratiti sitno iseckati. Kuvajte u vodi 5 minuta. Kuvani spanac procediti. U šerpici otopiti margarin i dodati proceen spanac, zatim brašno i sve promešajte. Posolite, pobiberite i dodajte zacine. Sipajte mleko i lagano kuvajte par minuta da se zgusne. Beli luk sitno iseckajte i dodajte u spanac. Poslužite kao prilog uz meso (fileti ribe).

Savet