

## ***Juneca corba sa spanacem***



težina: **srednje**

za: **3 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **300 g** juneceg mesa
- **200 g** spanaca
- **1 glavica** crnog luka
- **1 cen** belog luka
- **1-2 kašike** brašna
- **2 kašike** pirinca
- **malosoli**
- **1 jaje**
- **maloulja**
- **1 caša** jogurta
- **malosuvih** zacina

### **Priprema**

Crni luk propržiti na ulju, dodajte sitno seckano meso i sve zajedno dinstajte dok meso ne omekša. Dodajte seckani spanac, brašno i dolijte vode. Posolite, pobiberite i dodajte zacine. Kuvajte corbu na tihoj vatri još pola sata. Dodajte pirinac i seckani beli luk, kuvajte još 15 minuta. Jaje pomešajte sa jogurtom i ulijte u corbu. Promešajte i kad provri iskuljucite... služite toplo.

### **Savet**