

Popaj piletina



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** pileceg filea
- 1 povrtna kocka za supu
- **300 ml** pavlake za kuvanje
- 4-5 kašika ulja

Prilog:

- **1 kg** svežeg spanaca
- **2 struk** amladog crnog luka
- **2 struk** amladog belog luka
- 2 jajeta
- **malo** ulja
- so
- biber
- zacín

Priprema

U dubljem tiganju zagrejati ulje pa staviti kocku za supu da se rastopi.

Dodajemo belo meso iseceno na kockice.

Poklopimo i pustimo da krcka oko 10 minuta.

Kada je meso proprzeno nalijemo pavlaku, poklopimo i ostavimo na tihoj vatri još 15 minuta.

Spanac bariti 10 minuta, pa dobro ocediti, pripremimo i ostale sastojke.

Zagrijemo ulje, crni i beli mladi luk iseckati što sitnije pa kratko propržiti, dodati seckan bareni spanac, zaciniti po ukusu, na kraju dodati umucena jaja, još minut dva mešati pa skloniti sa vatre.

Toplo služiti. Prijatno.

Savet