

## *Spanac sa belim mesom*



### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 600-700 g spanaca
- 2 glavice crnog luka
- 1 praziluk
- 5 cena belog luka
- 2-4 parceta belog mesa
- 150 g pirinca
- zacin
- suvo mešano povrce
- biber
- so

### **Priprema**

U tepsiju stavimo ulje, dobro ugrijemo, ubacimo sitno seckan crni i praziluk. Popržimo da dobije zlatastu boju, ubacimo belo meso i beli luk, dinstamo.

Opran i isceen spanac iskidamo na delove, ne previše male jer se on u toku pripreme dosta skupi. Dodamo malo vode i dinstamo sve zajedno, na kraju dodamo pirinac, malo zacina, soli, bibera i suvog mešanog povrca. Nalijemo tek toliko da prekrije spanac.

Malo prodinstamo i ubacimo u pecnicu zagrejanu na 200 stepeni. Može se preliti jajima i mlekom ko želi.

Jelo je zaista divno u letnjim toplim danima. Uzivajte.