

Spanac sa švedskim krompirom



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za krompir:

- **6-7** krompira
- **100** g dimljene slanine
- **50** g tvrdog sira (trapista, kackavalja i sl.)
- **po ukusu** soli i bibera

Za spanac:

- **1/2 kg** spanaca
- **2-3 dl** mleka
- **1 vrhom puna kašika** brašna
- maloulja
- **3-4 cenabego** luka
- **po ukusu** soli
- **po ukusu** uvoog biljnog zacina
- **po ukusu** bibera

Priprema

Krompir oljuštiti pa zaseći na svakih santimetar, ali ne do kraja da mu dno ostane celo. U proreze sipati malo soli (u zavisnosti koliko je slanina slana) i bibera i malo parce slanine. Krompir poreati u podmazanu vatrostalnu ciniju, malo poprskati uljem i sipati 1 dl vode. Peci u rerni na 180-200°C dok ne porumeni. Gotov krompir izvaditi iz rerne i posuti ga rendanim sirom koji će se lagano otopiti od vreline krompira.

Ovaj švedski krompir se može praviti u više kombinacija tj. može se samo posoliti i pobiberiti, a u proreze staviti šnitu maslaca i peci. Može se dodati i zacini poput majorana i origana, a takodje može se u proreze staviti šnita sira pa peci.

Dok se krompir peče spremi spanac. Ocišcen i opran spanac blanširati 5 minuta, pa ga sipati u cediljku i staviti pod mlaz hladne vode i ostaviti da se ocedi. Onda ga u cediljki, seckajući sa dva noža, usitniti (može i na dasci za secenje). U šerpu sipati malo ulja pa dodati brašno i kratko (2-3 minuta) ga propržiti da ostane belo. Dodati spanac i mešati odmah dodajući hladno mleko dok se ne stvori kremasta masa. Dodati zacine i sitno iseckan beli luk. Kuvati oko pola satana tihoj vatri cesto mešajući i dodajući mleko koliko brašno i spanac upiju. Spanac treba da je kremast tj. kao gusti sos. Služiti uz krompir.

Savet

Posle višednevnih praznih rukova sa puno raznog mesa jedan malo laganiji ruak.