Piletina sa spinatom

težina: **lako**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**pileceg bijelog mesa
- **200 g**spinata
- **200 ml**bešamel umaka
- **400 g**carskog povrca
- so
- biber
- suvi zacin
- šafran
- **3 cena**bijelog luka

Priprema

Piletinu isjeckati na sitnije kockice. Posoliti, pobiberiti, dodati suvi zacin. Ispržiti. U drugu tavu staviti sitno sjeckan bijeli luk, dodati spinat (zaledjen), dinstati kratko odnosno dok se ne otopi i sjedini.

U šerpu staviti carsko povrce da se kuha, dodati suvi zacin, kuhati 7,8 minuta. Kupovni besamel dodati u spinat (možete praviti i domaci). Zaciniti po ukusu zatim dodati peceno meso i promiješati. Pustiti da malo se krcka pa skinuti sa vatre.

Na tanjir servirati kuhano carsko povrce i meso u besamel umaku sa spinatom.

Savet

Brz i zdrav obrok!