

## ***Spanac sa kuvanim paradajzom i testeninom***



težina: **srednje**

za: **3 osoba**

vreme pripreme: **50 min**

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **400 g** spanaca
- **1-2** cenabelog luka
- **1 kašicica** soli
- **1 kašicica** mlevenog bibera
- **1 kašicica** suvog biljnog zacina
- **2 kašike** brašna
- **oko 2 dl** kuvanog paradajza
- **150 g** testenine

### **Priprema**

Očišćen spanac oprati i kuvati ga 5-7 minuta u slanoj vodi.

Izruciti u cediljku i ostaviti da se dobro ocedi.

Dodatno ga rukama iscediti, da izađe sva voda.

Oceen spanac sitno iseckati.

Testeninu kuvati oko 5 minuta u vodi sa malo soli i ulja, ocediti vodu od kuvanja, isprati hladnom vodom, izruciti u cediljku i ostaviti da se sasvim ocedi.

Na ulju kratko propržiti beli luk, dok ne pusti miris, mešati da ne izgori, pa izruciti spanac da se proprži 10 minuta.

Dodati so, biber i suvi biljni zacin i povremeno promešati.

Dodati brašno i mešati da se kratko proprži.

Kada brašno upije tecnost iz spanaca, nalivati kuvanim paradajzom, neprestano mešajuci, da se dobije srednja gustina.

Oceenu testeninu dodati u spanac i izjednaciti mešanjem.

Poslužiti toplo, kao samostalno jelo.

## **Savet**

Spana u kombinaciji sa testeninom – kompletan obrok...