

Spanac sa piletinom



težina: **lako**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300** g pileccg belog mesa
- **125** g beby spanaca
- **po ukusu** soli
- **po ukusu** suvi biljni zacin
- **30** ml ulja
- **1** kašika brašna
- **1** glavica crnog luka
- **1** kašičica belog luka u prahu
- **po ukusu** bibera
- **400** g testenine

Priprema

Spanac oprati i obariti posoliti ga po ukusu. U zagrejanom tiganju proprtiti belo mesto seckano na kockice sa vrlo malo ulja. Testeninu skuvati i posoliti po ukusu.

Luk sitno iseckati. U tiganj zagrejati ulje pa dodati luk da se prodinsta dodati biber pa brašno mešati dok se brašnu ne zazbiju grudvice. Tu dodati obaren spanac i malo vode. Dodati beli luk u prahu i promešati. Kada se malo zgusne dodati preprženo belo meso. Mešati dok se sve ne sjedini.

Teteninu možete ubaciti i promesati sve zajeno. A možete je servirati i posebno pa preko sipati spanac i belo meso.

Savet

U kombinaciji sa malo pavlake ili feta sira pun pogodak za ljubitelje spanaca. PRIJANO! :)