

Pire od spanaca (2)



težina: **lako**

za: **3 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**spanaca
- **2** cenabelog luka
- **po ukusu**soli
- **po ukusu**suvog biljnog zacina
- **1 ravna kasika**brašna
- **100 ml**mleka
- **2-3 kašike**ulja ili masti

Priprema

Spanac ocistiti i dobro oprati. U šerpu sipati vodu da provri pa ubaciti spanac i kuvati 2 do 3 minuta. Spanac ocediti, a zatim ga što sitnije iseckati. U šerpu staviti ulje ili mast da se zagreje. Zatim dodati sitno iseckani beli luk i kratko propržiti pa dodati brašno, mešajuci i odmah dodati bareni spanac. Malo prodistati pa dodati mleko malo po malo uz mešanje, na tihoj vatri. Ako volite rei spanac, dodati jos mleka. Kada se masa fino izjednaci dodati soli i biljni zacini po ukusu. Dinstati spanac sa mlekom još oko 3 do 5 minuta pa poslužiti uz omiljeno meso ili uz przeno jaje "na oko" ili kao samostalan obrok. Prijatno!

Savet