

uvec od spanaca (2)



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **500 gspanaca**
- **1/2 kašikabrašna**
- **po ukususlanine**
- **50 gpirinca**
- **1 glavicacrnobog luka**
- **1/2 kašicicealeve paprike**
- **po ukususo**
- **po ukususuvi biljni zacini**

Priprema

Upržiti na ulju ili masti sitno iseckan crni luk pa dodati slaninicu i alevu papriku. Spanac oprati, ocistiti i sitno iseckati pa pomešati sa brašnom, pa izrucitu u luk i još malo dinstati da spanac omekša. Zatim dodati ocišcen i opran pirinac posoliti, zaciniti i lepo promešati pa sipati vodu da bude dva prsta iznad spanaca i stavite da se zapece. Kad voda uvri, izvadite iz rerne, napravite udubljenje (ili više zavisi koliko jaja hocete ubaciti), pa razbiti jaje. Malo jaje posolite i vratite da se zapece. Prijatno!!!

Savet