

Kremasti spanac



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **20 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **6 briketa spanaca**
- **malo ulja**
- **1 kašika sirceta**
- **2 cjenjabe log luka**
- **3 kašike brašna**
- **100 ml mleka**
- **1 kašika kiselog mleka**
- **1 kašika pavlake**
- **po želji soli**

Priprema

U odgovarajuću šerpicu sipati ulje da prekrije dno i staviti na tihu vatu da se zagreje. Potom dodati sitno iseckan beli luk i pržiti ga par minuta, dok ne porumeni.

Pripremiti brikete spanaca.

U ulje i beli luk dodati brašno, pa neprestano mešati, potom dodati spanac, mleko, kiselo mleko, so i kašiku sirceta, mešati i pustiti da se spanac skroz otopi i sjedini, oko 10-15 minuta.

Kada se sve lepo sjedinilo, spanac skloniti sa vatre pa dodati pavlaku. Poslužiti odmah, vruecog.

Kremasti spanac se može koristi i kao preliv, glavno jelo, dodatak. Meni najlepše ide uz pohovanu piletinu.

Savet

Prijatno!