

Kremasti spanac



težina: **lako**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **6** briketaspanaca
- **malo** ulja
- **1 kašika** sirceta
- **2 cenj**abelog 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 vatru 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, vrućeg.

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

Savet

Prijatno!