Kremasti spanac (2)



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 veca**šargarepa
- **1 glavica**crnog luka
- **30 g**maslaca
- **300 g**spanaca
- **1 kašika**brašna
- **150 ml**mleka
- **3 kašike** kisele pavlake
- **2 cena**belog luka
- **po ukusu** so
- **po ukusu** suvi biljni zacin

Priprema

Crni luk i šargarepu iseckati na kockice. Na zagrejanom maslacu ispržiti šargarepu. Kad omekša šargarepa dodati luk. Nastaviti sa dinstanjem.

Ako koristite svež spanac lepo ga operite i (ja ne barim spanac pre prženja) iseckajte i dodajte prženom luku i šargarepi, dodati zacine i kratko propržiti sve zajedno.

U posebnoj posudi razmutiti mleko i brašno i dodati spanacu. Dinstati sve zajedno oko 20 minuta. Ako želiti tecnije dodajte još mleka.

Na kraju dodati pavlaku i seckani beli luk. Iskljuciti ringlu i ostaviti da ukrcka.

Služiti toplo jelo po želji uz dodatak mesa. Prijatno!

Savet