

## *orbica sa spanacem i pirincem (Posno)*



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **300 g** spanaca
- **3** krompira
- **1/2** šoljepirinaca
- **1** glavica crnog luka
- **1** šargarepa
- **1** manji korencelera
- **po ukusu** so
- **po ukusu** biber
- **po ukusu** suvi biljni začini

#### **Za dinstanje:**

- **2 do 3** kašike ulja

### **Priprema**

Na ulju malo propržiti luk (isečen na rebarca), šargarepu (isečenu na kockice ili kolutice) i celer (isečen na kocke) pa zatim dodati krompir (isečen na kocke) i očišćen spanac. Ostaviti još da se uprži da spanac slegne pa zatim naliti vodom malo više od litre. Kada počne da ključa dodati prethodno dobro opran pirinac. Posoliti, začiniti i ostaviti da se kuva da pirinac omekne. Prijatno!!!

### **Savet**