

Spanac sa jajima na moj nacin



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **800 g**spanaca
- **4** cenabelog luka
- **300 ml**mleka
- so
- **2 kašicice**brašna
- masti
- **8**jaja
- pavlaka

Priprema

Spanac ocistiti od peteljki i spustati ga u kipucu vodu na 3 minuta zatim ocediti od vode i iseckati što sitnije.

Kratko propržiti beli luk, bukvalno minut dva, na masti i zatim dodati spanac i mleko odmah za njim, ali malo, pa dinstati polako uz mešanje i dodavanje mleka po malo do željene gustine, dinstati oko pola sata.

Pred kraj posoliti i umešati brašno sa malo mleka pa sa tim zaliti spanac i još malo dinstati i mešati.

Kad je spanac gotov ispeci jaja i sve zajedno servirati, ko voli može i pavlaku da doda u spanac. Prijatno!

Savet

Može da se pravi i uz peeno meso i uz krompir pire.