

orba sa piletinom i spanacem



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2bataka i karbataka
- **1 manja šolja** pirinca
- 2 **velike**šargarepe
- **malopaškanata**
- **1 veka glavica** crnog luka
- **100** gspanca
- **1 kašicica**soli
- **1 kašicica**suvog biljnog zacina

Za zapršku:

- **1/2 šolje**ulja
- **1 kašika**brašna

Priprema

Na malo ulja propržiti sitno isecen crni luk, doliti malo vode i sitno iseckanu šargarepu i paškanat. Dinatati par

minuta. Dodati meso i naliti vode za kuvanje. Na tihoj vatri kuvati sat vremena dok meso ne omekša. Izvaditi meso i iseckati na komade, zatim vratiti u šerpu. Ubaciti sitno iseckan spanac (ja sam koristila kupovni zamrznut vec iseckan u briketima) i pirinac. Kuvati još dvadedetak minuta.

Na kraju dodati zapršku (na ulju propržiti brašno dok ne dobije zlatnu boju). I kuvati još 10 minuta.

Savet