Sos od spanaca (2)

težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**spanaca
- **3- 4 cena**belog luka
- **1 dl** ulja
- **2 kašike**brašna
- **po ukusu**so
- **2 dl**mleka

Priprema

Spanac operemo i odstranimo drške i obarimo u slanoj vodi. Prosedimo i naseckamo na sitno. Ulje zagrejemo stavimo sitno seckani beli luk da malo porjmeni i umešamo brašno i pržimo malo zajedno sklonimo sa vatre umešamo usitnjeni spanac.

Nalijemo sa mlekom i vratimo na tihu vatru uz neprekidno mešanje dodamo i po potrebi vadu u koje smo kuvali spanac. Mešamo dok ne dobijemo željenu gustinu.

Poslužimo uz ponfrit i neko meso.

Savet

Ovako spremljen špana je omiljen kod mojih ukuana.