

Spanac kao prilog



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g** spanaca
- **500 ml** mleka
- **1 glavica** crnog luka
- **1 cenbelog** luka
- **2 kašike** brašna
- **1 kašika** maslaca
- **1/2 kašice** soli

Priprema

Najpre spanac dobro oprati, staviti u šerpu, naliti vodu samo da ga prekrije i kratko prokuvati, oko 5 minuta. Procediti i što sitnije iseckati. Može se i izblendirati.

U šerpu staviti kašiku maslaca, sitno seckan crni luk i propržiti da postane staklast. Dodati izrendan beli luk, a zatim 2 kašike brašna. Promešati, pa sipati hladno ili mlako mleko (ne toplo) i mešati da se razbiju grudvice brašna. Sipati spanac i posoliti po ukusu. Kuvati uz povremeno mešanje, oko 15 minuta.

Savet

Umesto svežeg, mogu se koristiti i zamrznuti briketi spanaća.