

Iranska corba od spanaca



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg**spanaca očišćenog
- **200 ml**pavlake za kuvanje
- **4** cenabelog luka
- **1 kašika**putera
- **po potrebi**soli
- **ravna kašičica**komoraca
- **po potrebi**jaja

Priprema

Iranska corba od spanaca sa jajetom se obično sprema za persijsku novu godinu. Ono što je razlikuje od drugih je neverovatno kremast ukus. Kada se koristi komorac obično se malo na plotni proprži pre konzumacije ili stavljanja u jelo. Međutim ovde se stavlja u vodu i zajedno kuva sa spanacom. Očišćen list spanaca dobro oprati. U dublji lonac staviti vodu da provri sa komoracem i tako da vri deset minuta dodajući vodu koja je uvrela. U toj vodi obariti spanac. Spanac procedite pa ga štapnim mikserom ispasirajte. U dublji tiganj ili šerpu stavite puter, pa kada se istopi dodajte pavlaku, posolite po ukusu i na laganoj vatri zagrevajte pavlaku da prostruji, a ne provri. Dodajte sitno seckani beli luk i tek na kraju spanac. Kuvajte na tihoj vatri 7 minuta uz konstantno mešanje. Servira se uz jedno jaje na oko. Pa prijatno!

Savet

Spremite količinu koju možete da pojedete odmah. Spana je jedna od namernica koju ne treba podgrevati, jer ispušta toksine supstance estim podgrevanjem.