

Spanac sa jajima i belim lukom



težina: **lako**

za: **1 osoba**

vreme pripreme: **20 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **4 briketa** smrznutog spanaca
- **2 cenab**elog luka
- **2 veca**jajeta
- **2 kaške** ulja
- **po ukusu** soli

Priprema

Zamrznute brikete obariti u kipucoj vodi tek toliko da se odlede.

Ocediti od vode i na dasci nožem usitniti.

U tiganj zagrejati malo ulja i propržiti seckani beli luk, zatim dodati i spanac i propržiti kratko.

Dodati 2 jaja i mešati da se sve sjedini i isprži.

Posuti suncokretom i poslužiti uz suvi vrat, pecenicu, hleb, galete... sa cime god volite :) lepo se kombinuje i sa sirom, ferom, pavlakom.

Savet

Ja sam na suvom tiganju zagrejala malo peenicu i posula sa malo ilija :) prijatno :)