

?orbica od spanaca



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **200 g** spanaca
- **400 g** pileceg belog mesa
- **1 glavica** crnog luka
- **2** šargarepe
- **500 g** krompira
- **1 kašika** brašna
- **2 kašice** aleve paprike
- **po želji** lovorov list
- **po želji** so
- **po želji** suvi biljni zacini

Priprema

Na ulju propržiti seckani luk i šargarepu, pa dodati meso iseckano na kockice, dodavati po malo vode i dinstati oko 15 minuta.

Dodati kašiku mlevene paprike i zacine, spanac nasecen na rezance, iseckan krompir i lovorov list. Preliti vodom da ogrezne i kuvati još 30 minuta da se skuvaju meso i krompir.

Na kraju dodati peršun i so po potrebi. U šoljicu razmutiti 1 kašiku brašna sa malo vode pa dodati u corbu. Sacekati da provri.

Savet