

orbica od spanaca



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **200 g** spanaca
- **400 g** pilecег belog mesa
- **1 glavicacrnog luka**
- 2 šargarepe
- **500 g** krompira
- **1 kašikabrašna**
- **2 kašicice** aleve paprike
- po željilovorov list
- po željiso
- po željisuvu biljni zacin

Priprema

Na ulju propržitiseckani luk i šargarepu, pa dodati meso iseckano na kockice, dodavati po malo vode i dinstat 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