

Spanac sa krompirom



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- 1praziluk
- 2 cenabelog luka
- 1 kgkrompira
- 500 gspanaca
- 2 kašikebrašna
- malomleka

Priprema

Iseckari praziluk i malo ga propržiti. Dodati krompir iseckan na kockice i dinstati.

Kada je krompir prodinstan dodati prethodno obaren spanac. Dinstati još desetak minuta.

Razmutiti brašno sa mlekom i sipati u krompir i spanac. Zaciniti po ukusu.

Savet

Lep prilog uz meso.