

Spanac špageti



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** integralnih špageta

Ostalo

- **500 g** spanaca
- **1** glavica crnog luka
- **2** cenabelog luka

Dodatak:

- **150 g** kackavalja

Priprema

Skuvati špagete po uputstvu na pakovanju. Ja sam koristila integralne, možete bilo koje druge.

Propržite crni i beli luk na malo ulja. Potom dodajte iseckani spanac da se prodinsta par minuta.

Skuvane špagete i spanac reati po slojevima u vatrostalnoj posudi. Najpre špagete, spanac, pa rendani kackavalj. Ponovite par puta isto.

Prekrijte poklopcem ili folijom i peci u rerni na 200 stepeni jos 15 minuta.

Savet

Lagano, ukusno:)