

## ***?orbica od spanaca i pirinca***



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **40** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **1** glavica crnog luka
- **300** gocišćenog spanaca
- **2** cenabelog luka
- **30** g pirinca
- **po potrebi** ulje i voda
- **po ukusu** so
- **po ukusu** suvi biljni zacin
- **po ukusu** biber
- **po ukusu** mlevena paprika

### **Priprema**

Crni luk iseckati staviti na malo ulja da se prži. Posoliti vrlo malo. Dodati iseckan spanac proprži. Dodati opran pirinac. Nastaviti sa prženjem dak ne ispari voda koju je pustio spanac.

Zatim dodati zacine i seckani beli luk. Naliti vodu i na srednjoj temperaturi kuvati corbicu dok pirinac omekša.

?orbicu mozete po ukusu zaciniti. Mozete i sastojke iz corbice izblendati i dobiti krem corbicu. Moj izbor je bio bez zaprške i blendanja. Služiti toplu corbicu!

### **Savet**