

Špageti sa spanacem



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **20 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 srednju glavicu** crnog luka
- **1** cepulja
- **200 g** smrznutih briketa spanaca
- **300 g** špageta
- **po ukusu** suvi biljni zacin
- **po ukusu** soja sos
- **po ukusu** parmezan
- **1** jaje
- **3 kašike** sira

Priprema

Luk sitno iseckati.

Zatim ga prodinstati na ulju uz dodavanje vode.

U to dodati brikete spanaca i dinstati dok se ne raskuvaju uz dolivanje vode. A za to vreme skuvati špagete.

Dodati soja sos i suvi biljni zacin.

Pred sam kraj razbiti jedno jaje u smesu. I pržiti još 5 minuta.

Na kraju dodati 3 kašike Ella sira i promešati. Pržiti još 2-3 minuta.

Savet

Špagete preliteri smesom i odgore staviti parmezan po ukusu. Jednostavna veera kada ste umorni i niste za mnogo kuvanja posle posla. Prijatno :)