

## *orba od spanaca*



### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 500 g ocišcenog spanaca
- 100 g suve slanine
- 25 g masti ili ulja
- 3 kašike kisele pavlake
- 1 jaje
- 1 kašika brašna
- mleveni biber
- so

### **Priprema**

Obaren spanac iseci na rezance ili propasirati. U šerpi na zagrejanoj masti, ulju ili buteru, propržiti brašno i dodati spanac. Sve dobro promešati i naliti hladnom vodom.

Slaninu iseci na male kockice, dobro je ispržiti i sipati u corbu. Posoliti i pobiberiti po želji i kuvati oko pola sata.

Potom skinuti sa šporeta i zaciniti corbu tako što cete polako dodati žumance koje je izmešano sa pavlakom.