

Faširi u pireu od spanaca



Sastojci

Faširi:

- 400-500 g mešanog mlevenog mesa
- 1 jaje
- 1 kriška suvog hleba
- biber
- suvi biljni zacín
- so
- 4 cena belog luka
- 1 glavica crnog luka
- ulje ili mast za prženje
- malo brašna

Pire:

- 200 g obarenog spanaca
- 4 cena belog luka
- malo margarina
- 2 kašike brašna
- suvi biljni zacín
- 350 ml mleka

Priprema

Hleb natopiti mlekom i ocediti, dodati mesu kao i iseckani ili samleveni luk i ostale sastojke, dobro umesiti, ostaviti 15-ak minuta u frižideru.

Oblikovati fašire, uvaljati u brašno, malo potapkatí prstima, da se brašno zalepi za meso, pržiti dok ne

porumene, vaditi i stavljati na papirni ubrus.

Dok meso stoji pripremite pire. Obareni spanac što sitnije iseci. Otopiti margarin, na njemu kratko upržiti sitno iseckani beli luk, dodati brašno, upržiti i naliti toplo mleko brzo mešajući.

Kada se sjedini dodati spanac i zacin, ukuvati 3-5 minuta.