

Pohovana svinjetina sa spanacem



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **75** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500** glas karea
- **500** gspanaca
- **1** lmlijeka
- **1** glavica crnog luka
- **1/2** glavice bijelog luka
- **4** jajeta
- **2** kašike griza
- **1** kašičica suvog biljnog začina
- **4** kašike brašna

Sos:

- **1** čašapavlake
- **1** kašika senfa
- **1** kašika majoneza
- **1** kašika suvog vlašaca
- **2** čenabijelog luka

Priprema

Spanac oprati i staviti da se prokuva. Kad je spanac omekšao ocijediti ga isitno isjeckati. U šerpu dodati sitno sjeckan crni i bijeli luk, prodinstati i dodati sjeckan spanac, sve dobro izmiješati i naliti sa 1 litar mlijeka. Zaciniti po ukusu, suvog biljnog zacina, malo bibera. Kuvati oko 45 minuta. Kad je spanac gotov dodati smjesu (jaja i griz) i sve dobro promiješati i kuvati 10 minuta.

Uporedo pripremiti šnicle (svaku namazati sa senfom, zacinom, malo bibera, maslinovo ulje i bijeli luk) pa valjati u brašno i jaja i pržiti na ulju.

Uz ovo jelo preporucujem i sos od (pavlake, kašika senfa, kašika majoneza i suvi vlašac). Umjesto pavlake može da se koristi i kiselo mlijeko. Ovaj sos se može koristiti uz sva jela jako je ukusan.

Savet

Spana? možete izmiksati na blender i dobi?ete ukusnu kašu koju djeca vole.