

# **Musaka od spanaca**



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **500 gspanaca**
- **300 gmlevenog mesa**
- **1 šoljapirinca**
- **1 glavicacrnnog luka**
- **1 cenbelog luka**
- **1šangarepa**
- **1jaje**
- **100 mlmleka**

## **Priprema**

Izdinstamo luk, crni i beli, dodamo šangarepu i dodamo mleveno meso. Dinstamo još nekoliko minuta dok meso ne promeni boju. Dodamo šolju pirinca i propržimo ga zajedno sa mesom da postane beo (na ovaj nacin pirinac se nece raspadati i biti gnjecav). Zacinimo biberom, alevom paprikom i zacinom. U sve to dodamo listove spanaca i iskljucimo šporet da bi se spanac opustio i sjedinio sa mesom. Dodamo 1 jaje, pola šolje mleka i u zavisnosti koliko je spanac pustio vodu, otprilike malo više od pola šolje vode. Promešamo i sipamo u vatrostalnu ciniju. Stavimo da se zapece dok se ne stvori korica. Služimo uz kiselo mleko. Prijatno!

## **Savet**

Lako, zdravo, a ukusno.