

Kapama od spanaca



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- 500 g svinjskog mesa
- 200 g suvog mesa
- 4 šoljice (od 50 ml) pirinca
- spanac
- crni luk
- so
- biber
- suvi biljni zacin
- ulje
- aleva paprika

Priprema

Na ulju prodinstati sitno isecen crni luk. Meso (može i teletina, jagnjetina ili suvo meso) iseci na kockice i dodati luku, pa kada se malo proprži, dodati iseckano suvo meso. Dinstati desetak minuta, pa zaciniti alevom paprikom, biberom, svubim biljni zacinom i po potrebi malo soli. Još malo dinjstati pa dodati iseckan spanac, malo po malo (ja ga prethodno ne barim). Mešati dok spanac ne "splasne". Dodati opran pirinac, malo promešati i naliti vodom (da voda bude 1/2 cm iznad spanaca). Kad provri kuvati 5 minuta pa ga staviti u prethodno zagrejanu rernu da se dokuva i zapece, odnosno dok sva voda ne ukuva. Poslužiti sa kiselim mlekom ili jogurtom.

Savet