

## **„Puding“ od spanaca**



težina: **srednje**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **1 kgspanaca**
- 2pecene crvene paprike
- 4žumanceta
- 2belanceta
- **1+1 kašicicasoli**
- **1 kašicicamlevenog bibera**
- **1 kašicicasuvog biljnog zacina**
- **prstohvatorigana**
- **30 gmargarina**
- **3 kašikeprezle**

### **Priprema**

Ocišcen spanac oprati i kuvati ga 7-8 minuta u slanoj vodi. Izruciti vodu u kojoj je prokuvan, pa ga preliti hladnom vodom i ostaviti da se cedi u cediljci. Dodatno ga rukama iscediti, da izae sva voda.

Iseckati sitno oceen spanac i pecene crvene paprike, ocišcene od ljske i peteljki, pa u to dodati žumanca, so, mleveni biber, suvi zacin, origano i sve izjednaciti varjacom.

Umutiti penasto belanca i dodati spanacu, pa laganim pokretima varjace sve sjediniti.

Podmazati šerpu margarinom i posuti prezlama, pa u nju izruciti masu i poklopiti odgovarajucim poklopcem.

U vecu šerpu sipati vodu, ali takvu u koju može da stane šerpa sa spanacem, a da ne dohvata dno, nego da se ruckama oslanja na rub vece šerpe. Kuvati 30 minuta nad parom, pri cemu nema potrebe da otklapate i proveravate kuvanje.

Servirati toplo, uz piletinu i malo pomfrita, mada je jelo potpuno bez masnoce, pa se može jesti i hladno.

## **Savet**