

Nešto brzo i fino



težina: **lako**

za: **3 osoba**

vreme pripreme: **20 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **70** gzobelih pahuljica
- **2 kašik** maslinovog ulja
- **1** crvena paprika
- **1** mala glavica luka
- **1** **cen** bijelog luka
- **1 šolja** sjeckanog, blanširanog spanaca
- so
- biber
- mješavina zacina

I još:

- **po ukusu** svježi sir
- **po ukusu** kisela pavlaka

Priprema

Zobene pahuljice potopiti u vrelu vodu, na 7-8 minuta. Na ulju propržiti sitno sjeckan luk, dodati narezanu papriku, pa pržiti 5-6 minuta. Zatim dodati špinat, češnjak, zacine. Pržiti na laganoj vatri još 5-6 minuta. Zobene pahuljice procijediti, pa dodati povrću. Sve još kratko pirjati, da se ukusi sjedine.

Poslužiti uz svježi sir i kiselo vrhnje!

Savet