Spanac sa piletinom

težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1/2 kg**spanaca
- **1**jaje
- **oko 2-3 dl** mleka
- **2 kašike**brašna
- **1 kašika**masti
- **3 cena**belog luka
- **po ukusu**soli
- **4 pileca**batka i karabatka
- **po ukusu**suvi biljni zacini

Priprema

Spanac oprati, pa ga obariti. Proceditи ga i ostaviti da se malo ohladi. Zatim ga sitno iseci.

U šerpu staviti mast da se otopi, pa dodati sitno izrendan luk da se kratko proprži. Zatim dodati spanac i sve zajedno još malcice pržiti. Dodati brašno, promešati, pa polako sipati mleko (do željene gustine) i mešati. Posoliti po ukusu. Kad prokljuca kuvati još kratko. Skloniti sa ringle pa dodati jaje i promešati.

Iz bataka izvaditi kost pa zaciniti suvim biljnim zacinom (po ukusu). Meso pržiti u tiganju sa obe strane, dok ne porumeni...

Savet