

## *Spanac koji ce djeca da vole*



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

### **Sastojci**

#### **Povrce:**

- **750 g** spanaca
- **4** mrkve - šargarepe
- **1** glavica crvenog luka

#### **Krema:**

- **500 ml** mlijeka
- **200 ml** slatkog kajmaka
- **2** kašike brašna

#### **Zacini**

- ulje
- sol
- suvi biljni zacin

### **Priprema**

Isjeckajte sitno šargarepu i dodajte u već toplo ulje da se dinstaju. Mnoga djeca ne vole ukus kuhane mrkve. Ako mrkvu sitno isjeckate neće osjećati njen poseban ukus. Uvijek ćete uspjeti da zavarate djecu, a čak i neke odrasle. Isto uradite i sa crvenim lukom i dodajte tek kada je mrkva dobro izdinstana i mekana. Dinstajte tako zajedno nekih 10 minuta. U međuvremenu zagrijte slanu vodu do ključanja i stavite spanac da se kuha nekih 10 minuta. Tako će pripremiti masu sa mlijekom i brašnom tako što ćete lagano dodavati mlijeko u brašno i mjesati

tako da vam se ne stvore grudvice. Kada su šargarepa i luk dobro izdinstani dodajte u šerpu kuhani i iscjedjeni spanac. Lagano promješajte zatim dodajte sol i suvi biljni zacin po želji. Dinstajte tako nekih 10 minuta da se svi sastojci lijepo sjedine. Kada je dovoljno kuhano dodajte smjesu koju ste napravili sa brašnom i mlijekom te lagano promješajte. Dodajte slatki kajmak i ponovo promješajte. Ako vam je spanac previše gust možete dodati još mlijeka. Kuhajte još nekih 10 minuta.

## **Savet**

Pogledajte video recept na ovom linku ili posjetite moj kanal na You Tube koji se zove Moja mala kuhinja  
[https://www.youtube.com/watch?v=jm2zCyqs\\_Jc](https://www.youtube.com/watch?v=jm2zCyqs_Jc)