

## **orbica od spanaca**



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **2 veće šargarepe**
- **3 krompira**
- **2 manjacrna luka**
- **3 cenabelog luka**
- **500 g svežeg spanaca**
- **500 gsvinjskog mesa**
- **1 kašicicasoli**
- **1/2 kašicice bibera**
- suvi biljni zacin
- **100 mlulja**
- **3 kašike brašna**
- **2 kašike mlevene paprike**
- **1 jaje**

### **Priprema**

Povrce ocistiti, oprati, iseckati i staviti u 1l vode da se kuva... Posoliti...

Spanac ocistiti, oprati i sitno iseckati... Meso iseci na krupnije komade...

Polukuvanom povrcu dodati spanac i meso... Doliti jos malo vode...

Kuvati na srednjoj temperaturi oko pola sata... Proveriti da li je sve kuvano... Napraviti zapršku: zagrijati ulje,

dodati mu brašno, pa mlevenu papriku i sipati u šerpu s povrcem i mesom...

Smanjiti temperaturu... Sve lepo izmešati, zaciniti i skloniti sa šporeta da se malo prohladi... Umutiti 1 jaje, dodati mu nekoliko kašika corbe, lepo sjediniti, pa dodati u šerpu s corbom, promešati, vratiti na šporet i kuvati još par minuta...

### **Savet**

Lepo se slaže uz kiselo mleko... Prijatno... :)