

Spanac pire sa medaljonima od mlevenog mesa i jajima



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** spanaca
- **2** cenabelog luka
- **350 g** svinjskog mlevenog mesa
- **150 g** goveeg mlevenog mesa
- **malosoli**
- **malo** bibera
- **4** jajeta
- **malopavlake** za kuvanje
- **malomaslaca**

Priprema

U šerpu sa vodom stavimo spanac i beli luk i barimo 10 minuta na umerenoj vatri. U drugoj posudi barimo jaja.

Mleveno meso sjedinimo i dodamo soli i bibera po želji, pa napravimo 8 medaljona, koje, na jakoj vatri ispecemo sa svake strane po 4 minute. Skinuti s vatre.

Kada smo obarili spanac, procediti vodu u kojoj se kuvao. Spanac zajedno sa belim lukom dodati u blender, dodati so, maslac i pavlaku za kuvanje i miksati dok se ne dobije pire. Obarena jaja ocistiti od ljuske i iseci na 4 dela ili kolutove, po želji.

Na tanjir sipati prvo pire od spanaca, zatim dodati medaljone i poreati cetvrtine ili kolutove barenih jaja.

Savet