

orba sa spanacem



Sastojci

Potrebno je:

- 500 g spanaca
- 300 g mlevenog juneceg mesa
- 100 g pirinca
- 1 glavica crnog luka
- 1 cen belog luka
- 1 šargarepa
- 1 jaje
- 1 kašika brašna
- aleva paprika
- ulje
- suvi biljni zacin

Priprema

U vodi koja vri, staviti sitno iseckan spanac, pirinac i mleveno meso. Dinstati na laganoj vatri, dok se pirinac ne skuva, pa dodati laganu zapršku.

Zaprška: Na malo ulja prodinstati sitno iseckan beli i crni luk i sitno seckanu šargarepu, dodati kašiku brašna, a pri kraju i alevu papriku.

Zapršku dodati corbi koja vri, zaciniti suvim biljnim zacinom i ostaviti još desetak minuta da se ukuva.

Pri kraju kuvanja, dodati umuceno jaje, (sipati polako u tankom mlazu, mešajuci viljuškom po površini corbe). Služiti uz kiselo mleko ili sa jogurtom.