

Krem corba od spanaca

Ukusno i hranljivo i za malu decu.

1 Spanac ocistiti, dobro ga oprati i ostaviti da se ocedi. Iseckati ga na trake i staviti u pilecu supu dok ne provri pa ga zaciniti.

2

3

4 Izvaditi spanac iz supe pa ga usitniti u blenderu. Na maslacu proprziti iznbjecen beli luk pa dodati brasno i napraviti tanku zaprsku sa vodom. U to dodati spanac i naliti supu u kojoj se kuvao.

5

6

7 Uz neprestano mesanje corbu kuvati do zeljene gustine. Na kraju umesati neutralnu pavlaku i poslužiti toplo.

Sastojci:

spanaca 400 g
pilece supe 750 ml
belog luka 2 cena
maslaca 30 g
brasna 2 kasike
neutralne pavlake 250 ml
so, biber

Napomena:

Kao prilog uz corbu mogu se poslužiti proprzene kockice starog hleba.