

Szpinak po polsku



MONIKA193



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

szpinak	1 kg
masło	1 łyżka
mąka	1 łyżka
mleko	kilka łyżek
sól	do smaku
jajko	1 sztuka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Szpinak przebrać, poobrywać listki, dokładnie umyć osączyć. Obgotować, wnrzając na wrzącą wodę (nie przykrywać rondla). Gotować parę minut, odcedzić, ponownie wrzucić do gorącej wody i znów gotować przez parę minut. Powtórzyć to kilkakrotnie. Po ostatnim odcedzeniu ostudzić. Posiekać drobno ostrym nożem. Przesianą mąkę wymieszać z mlekiem, wlać do szpinaku. Zagotować mieszając. Przyprawić do smaku solą. Tuż przed podaniem dodać masło. Można dodać surowe jajko, mieszając, żeby ścięło się białko.