



Кременадли со пире од спанаќ и лук

Фичо ќе подготви одличен ручек. Свински кременадли со рузмарин и маточина, со пире од спанаќ и лук како прилог.



Вид на оброк: **Ручек**

Комплексност: **Лесно**

Број на лица: **2 лица**

Време на подготовка: **30-60 минути**

Состојки:

- 2 свински кременадли
- рузмарин
- брашно
- маточина
- маслиново масло
- 1 лажица путер

За ПИРЕ ќе ви треба:

- 500 грама спанаќ
- лук
- 500 мл млеко
- малку брашно
- сол и бибер

Чекор 1

Во тава на рингла ставете малку маслиново масло.

Кременадлите извалкајте ги во брашно. Во сад со вода ставете го да се обари спанаќот.

Исцедете го. Во тава со масло додадете го сечканото лукче, брашното, спанаќот, млекото, сол и бибер.

Мешајте постојано.

Чекор 2

Во тавата ставете ги кременадлите да се испржат и превртувајте ги постојано.

Кон крајот додадете гранче рузмарин, лажица путер и прелевајте ги постојано со течноста.

Чекор 3

Во чинија ставете го пирето, малку пченка, кременадлите и неколку листа маточина.

Чекор 4

Сервирајте!



Совет

Маточината дава цитрусен вкус на приготвеното јадење и го освежува.

Користени производи:



Тава за пржење



Лонец



Ти благодариме што си дел од МоиРецепти заедницата.
Испрати го твојот омилен рецепт на www.moirecepti.mk