

Puding od spanaća

rumunska kuhinja

Potrebno:

kg spanaća

2 kašike brašna

2 kašike margarina

zelena mirođija

So

Priprema:

Očistite listove spanaća od debelih žila, operite svaki list posebno pod mlazem vode i obarite ih u posoljenoj vodi.

Iscedite ih i pomešajte sa brašnom rastvorenim u šolju tečnosti koja je ostala posle barenja spanaća.

Dobro pomešajte sa margarinom, sipajte u tepsiju podmazanu margarinom, brašnom pa stavite u peć da se zapeče oko 30 minuta.

Zatim Prevrnite na tacnu i služite vruće.

Prilikom služenja se može dodati sos od paradajza.

www.raditeodkuce.com