

54. članek-Špinača ali blitva

Sestavine:

maščoba, [česen](#), moka, špinača, muškato orešček, [popper](#), jušna kocka, mleko, voda, kisl
smetana, sol po potrebi

Postopek:

Na malo maščobe damo 2 žlici moke, ter dva nasekljana stroka česna. To pustimo, da se prepraži, vendar ne do temnega. Na prepraženo moko in česen damo špinačo ali blitvo ter nekaj časa med mešanjem dušimo. Zalijemo s pol vode in pol mleka. Dodamo poper, jušno kocko, malo naribanega muškatega oreščka, solimo po potrebi. To kuhamo cca 15 min. Na koncu v špinačo vmešamo še eno žlico kisle smetane.