

На 4 порції: вода - 2 л, 350-400 г свіжого або мороженого шпинату, сало - 40г, борошно - 30 г, цибуля - 30 г, 50 г рису. Також вам знадобиться молоко - 3 столові ложки, 1 жовток, часник, майоран, сіль за смаком.



Очищений і добре промитий шпинат опустити в киплячу підсолону воду і готувати, поки його листочки можна буде легко розтерти пальцями. Відкинути його на друшляк, щоб стекла вода, і захолими подрібнити за допомогою м'ясорубки або збити міксером. У відварі з шпинату відварити перебраний і промитий мал. У готовий рис покласти розтертий шпинат і борошняну заправку, приготовану на салі з цибулею

, розбавлену водою, проціджену і ще раз проварену. В готову страву додати тертий часник, трохи майорану і влити молоко, розмішане з жовтком. Також можна приготувати

[суп з шпинату на маслі](#)

. Смачного!

Також читайте: [Суп з яєчної заправки](#)