



# Moja domaća kuhinja

---



## Mlinci sa piletinom i spanaćem

---

### *Sastojci:*

- 1 veliko belo meso
- 1/2 kg mlinaca
- 300 gr spanaća
- 1/2 l pavlake za kuvanje
- so

### *Priprema:*

Belo meso skuvati u dosta posoljene vode. Odvojiti ga od kostiju i iseći na kockice.

Spanać dobro oprati i potopiti na kratko u vruću vodu. Ocediti ga i iseći na komadiće.

Mlince izlomiti na krupnije komade. Polovinu količine staviti na dno pleha i prekriti sa nekoliko kutlača vrele vode u kojoj se kuvalo meso.

Preko mlinaca rasporediti komade belog mesa i spanaća pa prekriti drugom polovinom mlinaca. Takođe ih prekriti sa nekoliko kutlača vrele vode u kojoj se kuvalo meso.

Preko mlinaca prekriti celu pavlaku za kuvanje i zapeći u rerni dok ne porumeni.