

Spanac cu carne de miel



Spanac cu carne de miel, asta e mancarea preferata a mamei, la capitolul „carne de miel” (are radacini bucovinene...si-un pic constantene ☐).

Va marturisesc ca pana acum vreo doi ani nici nu ma puteam uita la ea, daramite sa o gust :))) ...daaar, cum optiunile in viata se schimba odata cu varsta (how deep :P) am ajuns la concluzia ca a inceput sa-mi placa indeajuns de mult incat sa o reproduc chiar eu, cu propriile-mi maini)

Se prepara extrem de simplu, veti vedea...totul e sa mai gasiti niste bucati de miel „uitate” prin congelator...

Ingrediente:

- 1 kg. carne de miel cu os
- 1,5 kg. spanac
- 8 linguri ulei
- 2 cepe mari
- 3-4 catei de usturoi
- sare, piper
- 2 linguri pasta de tomate
- 1 lingura faina
- 1 lamaie (optional)

Mod de preparare:

Spanacul se curata, se spala in mai multe ape, se opareste si se pune la scurs (daca frunzele sint foarte mari, se si taie, dar nu marunt...mama il lasa intreg)

Bucatile de carne se spala, se portioneaza si se inabusa in ulei; se adauga ceapa tocata si usturoiul.

Se sareaza, pipereaza; se adauga pasta de tomate (rezistati tentatiei de a adauga mai mult decat v-am sugerat, fiindca ii poate schimba tot gustul)

Se pune apa fierbinte si se lasa la fiert pana cand carnea se inmoaie.

Se adauga spanacul si se mai fierbe circa 10-15 minute; se dizolva faina in putina apa si se adauga peste intreaga compozitie. Se mai lasa sa dea cateva clocote si se adauga suc de lamaie.

Se serveste cald.

La final nu va pot spune decat ca daca nu ati mai mancat pana acum asa ceva, va invit s-o faceti ☐ ...s-ar putea sa va surprinda placut, asa cum s-a intamplat in cazul meu ☐