



www.moji-recepti.net

Recept:

Riža sa špinatom i žumanjkom

Sastojci:

115 g špinata
1 x žumanjak
50 g riže



Težina:



Opći opis i postupak:

- Stavite jaje u vodu da se kuha, ostavite da kuha 10 - 15 minuta.
- Svježi špinat operite i kuhajte u kipućoj vodi oko 5 minuta. Kad je kuhano promiješajte i po želji dodajte malo mlijeka (majčinog, zamjenskog ili pravog, ovisno što dijete pije) za bolji okus.
- Rižu također kuhamo u vodi koja se kuha onoliko koliko je potrebno ovisno o vrsti riže koju koristimo.
- Ogulite tvrdo kuhano jaje od kojeg izvadite samo žumanjak i razbijte ga na sitne komadiće.
- Pomiješajte rižu, špinat i žumanjak, dodajte žličicu maslinovog ulja i poslužite mališanu.