

# Spanac Italian

## Ingrediente

*1 kg spanac  
1/2 kg creier de porc  
100 g cascaval ras  
2 linguri de unt  
1 lingurita de faina  
1 pahar de smantana  
2 oua  
sare  
1 ceasca de ulei  
piper*

## Preparare

*Se spala spanacul si se pune taiat fasii intr-o cratita cu doua linguri de unt, apa calda, sare si doua linguri de smantana. Se scade la foc mic si se rade cascaval deasupra. Se adauga creierul fiert un sfert de ora in apa cu sare, se mai adauga sare si se zdrobeste totul cu furculita. Pasta obtinuta se amesteca peste doua oua batute spuma cu putin piper macinat.*

*Se ia cu lingurita din amestec si se prajesc in ulei chiftelute mici, care se servesc fierbinti, cu garnitura de cartofi prajiti si salata de sezon.*