سبانخ باللحم المفروم

وقت الطهي: 60 دقيقة

الكمية تكفي لـ: 4 أشخاص

المقادير:

- 2 ملعقة كبيرة زيت نباتي
- 1 بصلة، مفرومة
- 500 غ لحم مفروم
- 500 غ سبانخ، مفروم
- ½ ملعقة صغيرة فلفل أسود
- 1 مكعب مرق دجاج
- 2 كوب ماء ساخن
- 1 حبة ليمون، للتقديم

طريقة التحضير:

1. في قدر، يسخن الزيت على النار ثم يضاف البصل ويقلب حتى يذبل.
2. يضاف االحم ويقلب ويترك على النار حتى ينضج.
3. يضاف السبانخ تدريجيًا مع تحريك المكونات جيدًا.
4. يتبل المزيج بالفلفل ويضاف المرق ثم الماء ويغطى القدر ويترك السبانخ على النار لحوالي 20 دقيقة حتى تنضج المكونات.
5. يقدم السبانخ في أطباق عميقة للتقديم الى جانب الأرز والليمون.