

# **Zeleno varivo**



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

## **Sastojci**

### **Za varivo:**

- **2 kašikeulja**
- **100 gpraziluka**
- **200 gšargarepe**
- **200 gkrompira**
- **400 gprokelja**
- **300 gblitve**
- **1 kašicicakurkume**
- **1 kašicicasoli**
- **po ukusubiber**

## **Priprema**

Praziluk iseckati. Trecinu praziluka propržiti kratko na vrelom ulju. Dodati ostatak praziluka i šargarepu izrendanu na tanke listice. Potom dodati krompir iseckan na kockice i sipati 4 dl vode. Kuvati desetak minuta, pa dodati ociščen prokelj. Moj prokelj je bio krupniji, pa sam glavice sekla na pola. Dodati još 4 dl vode i kurukumu. Kuvati još desetak minuta, pa dodati iseckanu blitvu so i biber. Kuvati oko pet minuta. Ako želite ree varivo, dodajte željenu kolicinu vode.

## **Savet**