

Blitva sa paradajzom i krompirom



Sastojci

Potrebno je:

- 1 kg blitve
- 300 g krompira
- 300 g paradajza
- 1 glavica luka
- 1 vezica persunovog lista
- 2 cena belog luka
- 1 dl ulja
- biber
- so

Priprema

Blitvu ocistite, operite i skuvajte u malo posoljenoj vodi. Posebno skuvajte krompir u ljusci, zatim ga oljuštite i nasecite na kockice. Oljuštite kožicu paradajza, ocistite od semenki i nasecite na komadice. U posudi zagrejte ulje, prodinstajte luk, naseckan peršunov list i izgnjecen beli luk. Dodajte paradajz, dinstajte oko pola sata, a potom dodajte kuvanu naseckanu blitvu. Posolite i pobiberite po ukusu i poklopljeno dinstajte dok povrce sasvim ne omekša. ešce promešajte i po potrebi dolijte malo tople vode.