

Blitva sa krompirom



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **6**krompira srednje velicine
- **300 g**blitve
- **50 g**putera ili margarina
- **50 g**kackavlja po izboru, može i biljni
- **po ukus**uso, biber. beli luk

Priprema

Blitvu krupno iseckati, dinstati na 25 g putera sa belim lukom i biberom, po potrebi dodati vodu da ne zagori, desetak minuta dinstati. Kropir obariti u ljusci. Staviti blitvu na tanjir, preko krompir, isecen po želji i prelive n puterom. Izrendati ili iseckati kackavalj.

Savet

U posnoj varijanti, koristiti posne sastojke.