

Zeleno varivo



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Za varivo:

- **2 kašikeulja**
- **100 g**praziluka
- **200 g**šargarepe
- **200 g**krompira
- **400 g**prokelja
- **300 g**blitve
- **1 kašicica**kurkume
- **1 kašicica**soli
- **po ukusu**biber

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 očišćen 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