

Supa od blitve



Sastojci

Potrebno je:

- 250 g blitve
- 40 g butera
- 1,5 l vode
- 300 g krompira
- 1-2 kocke za supu
- 1 žumance
- 2 kašike mleka
- 2 kašike milerama
- so
- biber

Priprema

Oprane i krupno isecene listove blitve dinstati na buteru desetak minuta. Zagrejati vodu sa kockama za supu i preliter preko blitve. dodati zacine i krimpisr iseckan na kockice i kuvati još pola sata. Presuti supu u drugu šerpu i kuvati još 20 minuta. Razmutiti žumance u mleku i nekoliko kašika supe, a zatim dodati u supu uz mešanje. Zaciniti supu i dodati mileram po ukusu.