

Potaž od blitve



Sastojci

Potrebno je:

- 2 veze blitve
- 2 l pilece supe
- 50 g putera
- 50 g brašna
- 2 žumanceta
- 1 caša kisele pavlake
- biber
- so

Priprema

Blitvu oprati, ocistiti od belih delova i iseckati što sitnije.

Rastopiti puter i izdinstati blitvu. Posuti brašnom, pa postepeno dolivati toplu pilecu supu. Kuvati pola sata, neprestano mešajući. Posoliti i pobiberiti po ukusu.

Umutiti žumanca i pavlaku u ciniji u kojoj ce corba biti servirana. Preliti vrelom corbom, izmešati i odmah poslužiti.