

## *Fino Fant varivo i proja sa blitvom*



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **45** min

### **Sastojci**

#### **Za varivo:**

- **1 kesica** fant zacina za fina variva
- **3** veka krompira
- **1** žuta paprika
- **1** crvena paprika
- **1** glavica crnog luka
- **150 g** blitve
- **3** šargarepe
- **3 kašike** ulja
- **malolimunovog** soka
- **maloperšuna**
- **1 kašika** pavlake
- **1** l vode
- **malotucene** ljute paprike
- **malocrnog** bibera
- **malo** belog bibera
- **50** govsenih pahuljica

#### **Za proju sa blitvom:**

- **4** jajeta
- **1** **čašulja**
- **1** **čašak** iselog mleka
- **1** **čaš** belog brašna
- **1** **čaš** kukuruznog brašna

- **1 kesic**praška za pecivo
- **150 g**sira
- **150 g**kratko obarene blitve
- **2 prstohvata**soli

## **Priprema**

Priprema variva: Izdinstati krompir, luk, šargarepu, paprike na ulju i 200 ml vode. Fant zacin za fina variva razmutiti sa 800 ml mlake vode, pa dodati u dinstano povrce. Dodati blitvu i ovsene pahuljice i kuvati još 15 minuta. Skloniti sa ringle pa u prohlazeno varivo dodati limunov sok i umešati kašiku pavlake. Dekorirati peršunom, belim i crnim biberom i tucenom ljutom paprikom.

Priprema proje sa blitvom: Umutiti jaja pa dodati postepeno: ulje, kiselo mleko, oba brašna, prašak za pecivo, so, usitnjen sir i blitvu. Staviti smesu na pek papir i peci na 220 stepeni oko 25 minuta.

Proju služiti uz varivo. Prijatno!

## **Savet**