

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** veca 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** lvode
- malotucene ljute paprike
- malocrnog bibera
- malo belog bibera
- **50** govsenih pahuljica

Za proju sa blitvom:

- **4** jajeta
- **1** cašaulja
- **1** cašakiselog mleka
- **1** cašabelog brašna
- **1** cašakukuruznog brašna

- **1 kesica** praška za pecivo
- **150 g** sira
- **150 g** kratko obarene blitve
- **2 prstohvatasoli**

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 prohlaeno varivo dodati limunov sok i umešati kašiku pavlake. Dekorisati 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