

Varivo od blitve sa kukuruzom



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 glavica** crnog luka
- **3 veze** sveže blitve
- **1 šaka** prosa
- **2 kašike** susamove soli
- **2 kašike** sitno mleveno sušeno povrće
- **1 kašičica** belog luka u prahu
- **1 kašičica** kurkume
- **300 g** kukuruza šecerca (zamrznut)
- **2 kašike** brašna od pecene heljde
- **2 kašike** maslinovog ulja
- **1 kašičica** soli
- **1/2 veze** svežeg peršunovog lista

Priprema

Blitvu ocistiti od drški, oprati i iseci na krupnije komade. U odgovarajucu šerpu staviti maslinovo ulje, iseckan crni luk, beli luk u granulama, kurkumu, so i malo propržiti da zacini puste svoje sokove.

Dodati svežu blitvu i mešati je dok se ne upari. Dodati oprano proso, susamovu so, mleveno sušeno povrće, brašno od pecene heljde i sve promešati.

Naliti vodom i ostaviti na tihoj vatri da prokuva. Dodati kukuruz šecerac i ostaviti da se kuva dok se ne skuvaju proso i kukuruz.

Kada se varivo ukrucka sklonite sa ringle. Poslužite kao glavno jelo ili prilog uz neko meso. Ja sam varivo servirala kao prilog uz junetinu u saftu.

Savet

Savet: Sve što sam koristila za pravljenje ovog jela može da se nabavi u bio špajzu, mada ja sama pravim susamovu so, brašno od peene heljde, mleveno sušeno povre koje koristim umesto vegete. Naiete recept za ove namirnice na stranicama mog bloga sneško domaica.