

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** šakaproso
- **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 pešene heljde, mleveno sušeno povrće koje koristim umesto vegete. Nađite recept za ove namirnice na stranicama mog bloga sneško domađica.