

## ***?orba od blitve***



### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 200 g blitve
- glavica crnog luka
- 2 šargarepe
- 2-3 lovorova lista
- 3 kašike brašna
- pavlaka
- so
- zacin
- biber

### **Priprema**

U malo ulja dodati isjeckani luk i šargarepu, to malo izdinstati, dodati lovorove listove i dodati brašno. To sve malo prodinstati.

Kada je dinstano dodati i malo bibera, naliti litar i po vrele vode i zaciniti. Smanjiti temperaturu na šporetu i kuvati jedno 20 minuta.

Obarenu i iseckanu blitvu dodati u corbu i kuvati još 10 minuta. Kada je gotova dodati pavlaku i ostaviti corbu dok je ringla vruca da se još malo krecka.