

# *Varivo od praziluka, krompira i piletine*



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **90** min

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **1 veca glavicacrнog luka**
- **3-4 cenabelog luka**
- **2šargarepe srednje velicine**
- **parce paškanat**
- **parcecelera**
- **parcepersuna**
- **3bataka bez kosti (može i karabatak)**
- **5-6belog krompira srednje velicine**
- **1 kašicicakurkume**
- **1 kašicicakoprivinog semena**
- **po ukusu suvi biljni zacin**
- **po ukususo**
- **po ukusubiber**
- **1 kašicicasveže naseckanog peršuna**
- **1 kasikamasti**

## **Priprema**

Staviti mast u šerpu da se zagreje. Iseckati u coperu ili rucno luk crni i beli, šargarepu, peršun paškanat i celer. Staviti u toplu mast da se izdinsta.

Kad je luk postao staklast dodati batake iseckane na kocke. Nastaviti dinstanje još 15 min na tihoj vatri, uz povremeno dolivanje vode. Dodati so i biber tek malkice da nije bez soli.

Krompir iseci na cetvrt, dodati u varivo i dolivati vodu lagano. Varivo je gotovo kad je krompir kuvan. Pred kraj kuvanja dodati kurkumu, seme koprive i sveže seckan peršun. Dodati suvi biljni zacin, so i biber po ukusu, i kuvati još 5 minuta.

## **Savet**

Može i bez kurkume, bez koprivinog semena, ali ja ih volim i jakoo su zdravi, te ih iz tog razloga stavljam pred kraj kuvanja. Meso može biti i uree, i belo meso ali onda varivo bude suvljeg ukusa. U svakom sluaju jedno toplo jelo koje prija stomaku. Prijatno