

Varivo od praziluka, krompira i piletine



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1** veka **glavica** crnog luka
- **3-4** **cenabelog** luka
- **2** šargarepe srednje velicine
- **parce** paškanat
- **parce** celera
- **parce** peršuna
- **3** bataka bez kosti (može i karabatak)
- **5-6** belog krompira srednje velicine
- **1** kašičica kurkume
- **1** kašičicaoprivnog semena
- **po ukusu** suvi biljni zacin
- **po ukusu**
- **po ukusu** biber
- **1** kašičica **sveže** naseckanog peršuna
- **1** **kasika** masti

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 batakke 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 četvrt, 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 zacín, 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 ?ure?e, i belo meso ali onda varivo bude suvljeg ukusa. U svakom slu?aju jedno toplo jelo koje prija stomaku. Prijatno