

Dalmatinska garnitura



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg**krompira
- **1 vez**ablitve
- **3-4** cenabelog luka
- **po ukusu**sirce (vinsko ili belo)
- so
- biber
- **maloulja** za prelivanje

Priprema

Krompir ocistiti pa ga iseci na cetvrtine i staviti u šerpu sa vodom i skuvati ga uz dodatak soli.

Blitvu oprati pa ako ne volite skratite drške i blansirajte 5 minuta u vrijucoj vodi da omekša. Procediti je u evir i odmah prelivati hladnom vodom kako bi sacuvala lepu zelenu boju. Oceenu usitniti na krupnije trake ili komade.

U skuvan i malo prohlaen krompir dodati blitvu. Posuti sitno secenim belim lukom i preliti mešavinom sirceta, ulja, soli i bibera.

Savet

Dalmatinska garnitura, ime joj govori, potie iz Dalmacije i obavezan je prilog uz ribu. Zaista se izuzetno slaže

sa ribom i zato je postala neizostavna kao garnirug kako u kui tako i u restoranima, pogotovo ribljim. Takoe po vrelini može biti i lagan, samostalni obrok.