

## ***Blitva na primorski nacin***



### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 1 kg blitve
- 500 g krompira
- 1 dl ulja
- 1 glavica crnog luka
- 3 cena belog luka
- peršun
- biber
- so

### **Priprema**

Blitvu ocistiti, oprati i skuvati u slanoj vodi, ali paziti da se ne prekuva. Krompir oljuštiti i skuvati, pa iseci na kockice. U šerpi zagrejte ulje, ubacite sitno seckani crni luk, a zatim dodati tucani beli luk i peršun. Zatim dodati krupno isecenu blitvu i krumpir i kuvati 1 sat. Paziti da masa ostane corbasta (po potrebi dodavati vodu).