Priprema blitve za zamrzivac

težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **3 veze**blitve
- **2 l**vode
- **1 kašika**soli

Priprema

Blitvu lepo oprati u hladnoj vodi. Klasirajte lepe i velike listove za sarmicu, a sitnije listove za pite i razna jela.

Priprema listova za sarmicu: U vecoj šepri naliti vodu i dodati so. Listovima zaseci deo drške. Tako da se ne zaseku previše i listovi ostanu celi.

Kad voda provri stavljati po jedna list blitve oko 15 sekundi.

Zatim list izvaditi u vanglicu sa hladnom vodom.

Ponoviti postupak sa preostalim listovima. Ocediti listove blitve od viška vode. I spakovati u kesu za zamrzivac ili plasticnu kutiju. Ja uvek stavljam po 10 listova. Listove odložiti u zamrzivac i iskoristiti u roku od 6 meseci.

Priprema listova za pite i jela: U kupucoj posoljenoj vodi staviti blitvu. Kuvati 3 minuta.

Zatim prebaciti u ciniju sa hladnom vodom. Ohladjene listove, ocediti i iseckati.

Seckanu blitvu staviti u kesu za zamrzivac ili plasticnoj kutiji, ostaviti u zamrzivacu. Iskoristiti u roku od 6 meseci.

Savet

Ovako priprmljena blitva ostaje ukusna i ne menja boju. Jako je praktina za upotrebu.