

ušpajz od blitve



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** piletine
- **2 kg** krumpira
- **2 glave** crvenog luka
- **1** češnjak
- **1 kg** blitve
- suvi biljni zacín
- peršin
- biber
- bosiljak
- **1 kašike** crvene slatke paprike

Priprema

Meso operite i narežite na kockice. Dajte dinstati luk i češnjak. Blitvu narežite na sitno ili je dajte u sjeckalicu pa usitnite, po želji. Možete koristiti i smrznutu.

Kada luk malo omekša, dodajte blitvu i mrkvu narezanu na kockice te zacine.

Dinstajte sve skupa nekih pola sata i podlijevajte s vodom.

Sada dodajte krumpir narezan na kockice. Možete pustiti da se samo zgusne ili dodajte zafrik, po želji.

Savet

Ovako možete pripremiti i kelj i mahune. Dobar tek!