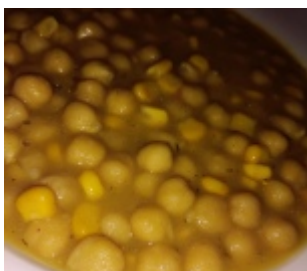


Slanutak/leblebija



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **200 g** slanutak/leblebija
- **150 g** kukuruza šecerca
- 2 srednja krompira
- **2 kašike** maslinovog ulja
- **1 kašika** suvog biljnog zacina
- so
- biber
- **1 prstohvat** karija
- **1 prstohvat** kopra ili neki drugi suhi zacin

Priprema

Ovo je jelo koje se kod mene nae nakon više mesnih dana za redom. isti crijeva, odlican za probavu i jako zdrav. O okusu da ni ne govorim. Fantastican. Slanutak namociti u hladnoj vodi dan ranije. Staviti ga kuhati u hladnu vodu i nakon što voda zakuha kuhati još 10 minuta. Kad se napravi pjenica na vrhu slanutak oprati pod mlazom hladne vode i opet vratiti u cistu hladnu vodu. Staviti kuhati i dodati odmah 2 žlice maslinovog ulja direktno u zdjelu, 2 krompira isjecena na vece kockice, zaciniti po želji i kuhati 40ak minuta (ovisi o starosti slanutak). Kockice krompira izvaditi i zgnjeciti te vratiti u zdjelu. Ovo ce jako zgusnuti jelo. Dodati pola konzerve kukuruza i kuhati još 5 minuta. Stvarno je okus poseban, toliko dobro djeluje na probavu zajedno s koprom i karijem.

Savet

Krompir ne morate gnjeiti ako želite orbastu verziju ovog jela.