

# Blitva sa krumpirima



Za dvije osobe:

- 1 DL maslinovo ulje
- 2 EL peršun
- 1 EL ružmarin
- ¼ TL sviježe mljeveni papar
- sol
- 750g blitve
- 200 g krumpira
- 1 režanj bijeli luk

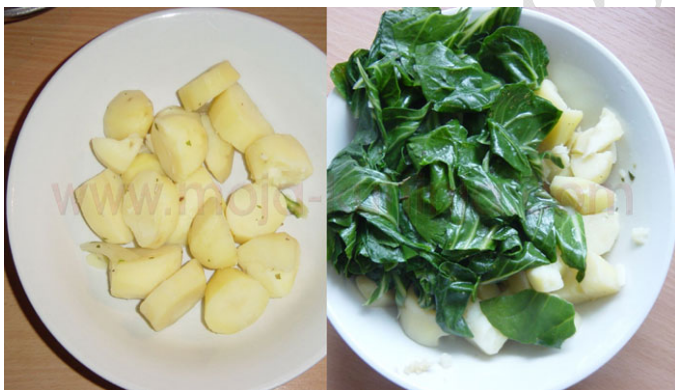


Ovisno o vrsti blitve koristi se cijela ili se izrežu zeljasti dijelovi van.

Listove od kojih ste odvojili zeljaste dijelove kratko pofurite vrelom vodom, toliko da omekane, ali se ne počnu raspadati. Vrijeme je ovisno također o vrsti blitve



Zeljasti dijelovi su također jako ukusni samo ih morate duže držati namočene u kipuću vodu.



Krumpir nasjecite na kocke veličine 5x5 cm i skuhaite u posoljenoj vodi u koju ste dodali ružmarin, peršun i ½ DL maslinovog ulja.

Kad krumpir omekani ocijedite ga, zamješajte sa blitvom. Posipajte paprom, solju sjeckanim bijelim lukom, te zalijte ostatkom maslinovog ulja.

Servirajte mlako.



**Tomek** © [www.moja-kuhinja.com](http://www.moja-kuhinja.com) ®

EL – jedača žlica    TL – čajna žlica