

Blitva sa krumpirima v2 20.09.2015



- Za 2 osobe:
- 1 plus 1/2 DL DL [maslinovo ulje](#)
- 1 VŽ (grančica) [ružmarina](#)
- sol
- 300 g [krumpira](#)
- 3-4 rezanja [bijelog luka](#)



- 1 kg **blitve** za 4 osobe

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

Listove blitve (gornja slika mlada blitva koristi se sve, doljna starija, zimska blitva) od kojih ste odvojili zeljaste dijelove **blitve** kratko obarite (pofurite) vrelom vodom, toliko da omekane, ali se ne počnu raspadati. Vrijeme izlaganja vrućoj vodi je također ovisno o **vrsti blitve**. I kod mlade i kod stare blitve zelene dijelove furite odvojeno od zeljastih.

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

Blitvu sa krumpirima možete spremati na dva načina; kao sjeckanu blitvu sa zdrobljenim krumpirom, ili blitvu samo onako povufenu promješamo sa kuhanim krumpirom rezanim na kocke. Za obje verzije blitve sa krumpirom blitvu pofurite, a [krumpir](#) narezan na kocke skuhaite u posoljenoj vodi u koju ste dodali [ružmarin](#) i 1/2 DL **maslinovog ulja**.



Za jednostavniju, klasičnu verziju **blitve sa krumpirom**;
Kad **krumpir** omekani ocijedite ga, zamješajte sa pofurenom **blitvom**. Posipajte solju sjeckanim bijelim lukom, te zalijte ostatkom [maslinovog ulja](#).

Ovu verziju nisam nikad volio jer mi se ne sviđa blitva u "krpama"



Probajte verziju **sjeckane blitve sa krumpirom**; **Blitvu** nasjeckajte nožem do željene veličine, a krumpir grubo zdrobite vilicom.

Na tavicu, na mlako maslinovo ulje dodamo krumpir i sjeckanu blitvu. Promješamo da se sjedini. Ne pečemo! Posipamo sa sjeckanim češnjakom.



Blitvu sa krumpirom bilo sjeckanu, bilo klasičnu servirajte mlaku. Blitva sa krumpirima je neizostavan prilog uz [pečenu ribu](#).



www.moja-kuhinja.com