

Poriluk varivo | Čušpajz od poriluka



Poriluk varivo za 5 osoba

- 1 kg poriluka, ali samo bijeli dio
- 500 g krumpira
- 200 g mrkve
- 500 g mljevenog, mješanog mesa
- 1 DL ulja
- 2 DL [vrhnja](#)
- 1 MŽ svježe mljevenog [papara](#)
- 1 MŽ slatke, mljevene paprike
- 2 VŽ vegete

Od **poriluka** uzimate samo bijeli dio, odstranite vanjsku ovojnicu (jedan sloj).

Poriluk narežite na kolutiće debljine 1 centimetra i operate ga u više voda.

Ocijedite ga.

Krumpir narežite na kockice, a mrkvu na tanje kolutiće

Na ulju naglo prepecite mljeveno meso, toliko da se počne loviti za dno. Ne smije zagoriti.

Začinite vegetom, slatkom paprikom i paprom, te dodajte **poriluk** i krumpir.

Na laganoj vatri prodinstajte dok **poriluk** ne počne puštati tekućinu. Tada dodaje mrkvu i uz stalno mješanje prodinstajte 5 minuta.

Podlijte sve sa vodom ili mesnim temeljcom toliko da **poriluk** bude pokriven sa dva centimetra tekućine.

Možda će vam se činiti pre malo tekućine, ali se **poriluk** tijekom **kuhanja variva** slegne i izgubi na volumenu.

Prokuhajte dok **poriluk** ne omekani.

Pripazite sa krumpirom, ako mu treba više od 20 minuta kuhanja, skuhaite ga posebno te ga u **čušpajz od poriluka** dodajte tek pri kraju kuhanja.



Na kraju u **varivo od poriluka** umješajte vrhnje i pustite da zakipi. Poklopljeno stavite na stranu.

Ako vam se čini da je **varivo sa porilukom** pre rijetko zdrobite malo kuhanog krumpira u pire te ga umješajte u **varivo od poriluka**.

Čušpajz od poriluka je najbolji drugi dan kada se prigrrije.

