



KROMPIR Z BLITVO

Sestavine:

- ½ kg krompirja
- ½ kg blitve
- sol
- esen
- olivno olje

Priprava:

Krompir operemo, olupimo in narežemo na kocke (velike kot za pire) in skuhamo v slanem kropu.

Blitvo o istimo, operemo in skuhamo v slanem kropu, nato jo narežemo na centimeter in pol debele 'kocke'.

Na olivnem olju zasteklenimo esen, vmešamo blitvo in na koncu še krompir. Po potrebi dodamo malo vode, v kateri smo skuhalo blitvo, dosolimo in po želji tudi popramo.

Jed je nepogrešljiva priloga vsem vrstam pe enih rib, kalamarov in ostalih morskih dobrot.

Dober tek želi Marjan!