

Blitva na lešo

Kad je riječ o prilogima, možemo sa sigurnošću reći da je blitva na lešo najpopularniji dalmatinski prilog. Blanširana blitva kombinira se s kockicama kuhanog krumpira te se začinja sa soli, maslinovim uljem te češnjakom. Ovaj zdrav i hranjivi prilog često se poslužuje uz riblja jela i meso s roštilja.

Sastojci

Broj porcija

8 krumpira

1 kg blitve

2 češnja češnjaka

Sol, po ukusu

Papar, po ukusu

Maslinovo ulje

Priprema

1 Pripremite blitvu i krumpir

Blitvi odrežite zadebljano korijenje i dobro ju operite. Krumpir ogulite, operite i narežite na kocke.

2 Kuhajte

U veću zdjelu stavite vodu, malo posolite i dodajte krumpir te kuhajte na srednje jakoj vatri. Kad je krumpir na pola gotov dodajte mu listove blitve te kuhajte još otprilike 10 minuta. Pomoću cijedila ocijedite blitvu i krumpir.

3 Začinite

Po želji pomoću vilice i noža usitnite krumpir i blitvu. Začinite sa soli i paprom, dodajte nasjeckani češnjak te prelijte maslinovim uljem pa sve dobro promiješajte i poslužite.