

Varivo od graha i rajčice

 BROJ PORCIJA
4 porcije

Sastojci

- 2 žlice maslinovog ulja
- 1 luk
- 4 češnja češnjaka
- 800 g K Garden Good sjeckane rajčice
- 100 g K Plus baby špinata
- 480 g Garden Good bijelog graha
- Peršin
- Sol



Skeniraj za prikaz na web stranici



U loncu zagrijte maslinovo ulje i dinstajte luk na srednjoj vatri oko 6 minuta. Dodajte češnjak i sol i nakon minutu i sjeckanu rajčicu. Pustite da se kuha poklopljeno oko 20 minuta.

Dodajte peršin i kratko izmiksajte štapnim mikserom. Dodajte baby špinat i kuhajte minutu, dok ne povene.

Ocijedite i isperite bijeli grah, dodajte ga u umak i kuhajte još nekoliko minuta.

Poslužite toplo uz maslinovo ulje i kruh.