


Varivo od poriluka, slanine i ječma

 NAČIN PRIPREME
Jednostavna priprema

 VRIJEME PRIPREME
< 30 min

 BROJ PORCIJA
4 osobe

Sastojci

100 g slanine
2 poriluka
2 mrkve
Komadić celera
List peršina
240 g ječma
1 žličica slatke paprike
1,5 l temeljca ili vode
Sol
Papar

Nutritivne vrijednosti

Skeniraj za prikaz na web stranici



Na suhoj tavi na srednjoj vatri pržite slaninu dok se dio masnoće nije otopio, 5 minuta.

Dodajte poriluk narezan na polumjesece, mrkvu i celer narezan na kockice te lagano posolite. Po potrebi dodajte i malo ulja. Dinstajte 10 minuta dok poriluk nije omekšao pa dodajte isprani ječam.

Podlijte temeljcem, dodajte slatku papriku, još soli i papar. Kuhajte 25 minuta pa pospite sjeckanim listom peršina.

Dobar tek!