

Varivo sa zelenim, sezonskim povrćem i šunkom



NAČIN PRIPREME
Jednostavna priprema



VRIJEME PRIPREME
< 30 min



BROJ PORCIJA
4

Sastojci

~400 g šunke
2 mlada luka
225 g graška
225 g boba
250 g mladog krumpira
65 g mrkve
200 g tikvice
200 g mahuna
1,5 dl vode ili temeljca
sol, papar

Nutritivne vrijednosti

Skeniraj za prikaz na web stranici



Sitno nasjeckajte svijetli dio mladog luka i mrkvu.

Šunku nasjeckajte na kockice.

Na žlici maslinovog ulja dinstajte šunku, mladi luk i mrkvu, par minuta.

Za to vrijeme nasjeckajte mladi krumpir, tikvice i mahune. Dodajte u lonac zajedno s bobom i graškom i podlijte vodom ili temeljcem. Lagano posolite.

Kuhajte pola sata pa provjerite treba li varivo još začina. Ako želite gušće varivo zgnječite nekoliko krumpira uz rub lonca pa dobro promiješajte. Ukrasite sitno sjeckanim zelenim dijelom mladog luka.

Ovo fino varivo preporučujemo pojesti odmah kako bi izbjegli ponovno zagrijavanje.

Dobar tek!