

Juha s grahom, ružmarinom, blitvom i Grana Padanom



NAČIN PRIPREME
Jednostavna priprema



VRIJEME PRIPREME
30 - 60 min



BROJ PORCIJA
4 osobe

Sastojci

15 ml maslinovog ulja
2 luka
500 g blitve
2 češnja češnjaka
1,5 litra temeljca
720 g ocijeđenog smeđeg graha (3 male limenke)
1 kora K Plus Grane Padano i Grana Padano za ribanje
Sol
Papar
1 grančica ružmarina
1 list lovora

Nutritivne vrijednosti

Skeniraj za prikaz na web stranici



Blitvu operite i narežite bijeli, tvrdi dio na manje komade. Luk i češnjak sitno nasjeckajte. Na maslinovom ulju dinstajte luk i narezani, bijeli dio blitve 10 minuta.

Dodajte češnjak i ocijeđeni i oprani grah pa podlijte temeljcem. Grani Padano odrežite koru (ili iskoristite koru Grane Padano koju ste već potrošili). Kuhajte 20 minuta.

Dodajte list lovora, grančicu ružmarina i svježu blitvu te kuhajte još 10 minuta. Provjerite nedostaje li jelu soli. Izvadite koru, ružmarin i lovor i servirajte juhu uz ribanu Granu Padano i kruh. Dobar tek!