



JERNEJ KITCHEN

BLITVA Z GRAHOM

Blitva z grahom je odlična priloga za mesne in morske jedi. Je sveža, slastna in hitro pripravljena ter bolj lahka alternativa blitvi s krompirjem.

ZA	4	OSEBE
PRIPRAVA:	5	MINUT
KUHANJE:	5	MINUT
ČAS SKUPAJ:	5	MINUT

BLITVA Z GRAHOM

3 žlice olivnega olja

350 g blitve in špinače, mešano

220 g zamrznjenega graha

30 g masla

sok 1/2 limone

TOOLS AND EQUIPEMENT Oglas

kuhinjski nož

večja ponev

PRIPRAVA

Večja in debelejša stebela blitve odrežemo. Večjo ponev z olivnim oljem pristavimo na zmeren ogenj. Dodamo blitvo in špinačo. Pražimo minuto.

SKUHAMO IN POSTREŽEMO

Dodamo 60 ml vode in zamrznjen grah. Dušimo še 2 - 3 minute, da se grah skuha. Dodamo maslo in limonin sok ter začинimo s soljo in poprom. Premešamo, da se zelenjava in sokovi povežejo. Postrežemo z izbrano glavno jedjo.