


Varivo od krastavca

 NAČIN PRIPREME
Jednostavna priprema

 VRIJEME PRIPREME
< 30 min

 BROJ PORCIJA
4

Sastojci

30 ml ulja
1 luk
10 g brašna
800 g krastavaca (4 komada)
500 g krumpira
3 češnja češnjaka
1,2 l vode
½ žličice slatke crvene mljevene paprike
kopar
sol, papar
1 K Plus kiselo vrhnje

Nutritivne vrijednosti

Skeniraj za prikaz na web stranici



Krastavce operite, ogulite i narežite na tanke kriške. Posolite i ostavite da puste dio vode. Krumpir ogulite i narežite na sitne kockice, otprilike 1 cm * 1 cm.

Na ulju, na laganoj vatri, dinstajte sitno nasjeckani luk, 5 minuta. Dodajte brašno i pržite miješajući jednu minutu. U lonac dodajte sitno nasjeckani češnjak, a odmah zatim i narezani krumpir.

Podlijte vodom i kuhajte 5 minuta, pa dodajte krastavce koje ste dobro ocijedili (čvrsto stisnite šaku po šaku). Kuhajte još 10 minuta dok krumpir nije mekan. Posolite i popaprite, dodajte malo mljevene slatke paprike i kopra.

U čašici dobro promiješajte kiselo vrhnje pa ga dodajte varivu. Kad prokuha jelo je gotovo.

Dobar tek!