

Blitva

Kategorie: [Přílohy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- brambory 1 kg
- smetana ke šlehání 0.25 l
- česnek 4 stroužek
- šalotka 1 ks
- listový špenát 0.5 kg
- **podle chuti**
- balsamický ocet 1 ks
- sůl 1 ks
- citronová šťáva 1 ks
- mletý černý pepř 1 ks
- **podle potřeby**
- extra panenský olivový olej 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Chorvatsko

Počet porcí: 4

Postup:

Zvlášť uvaříme brambory ve slupce a špenátové listy (ne protlak!). Brambory oloupeme a rozšťoucháme, nebo nakrájíme na plátky. Šalotku nakrájíme nadrobno a česnek prolisujeme.

Na olivovém oleji orestujeme šalotku s česnekem, přidáme špenát a dusíme doměkka. Dále přidáme smetanu, brambory a promícháme. Blitvu dochutíme česnekem, balsamickým octem, nebo

citronovou šťávou, solí a pepřem.

Blitvu podáváme jako dobrou přílohu k různým pokrmům podle chuti.