

Varivo od komorača sa graškom i heljdom



Varivo od komorača sa graškom i heljdom

Sastojci za 4 osobe:

- 2 žlice maslinova ulja
- 1 žlica zobenih pahuljica
- 3 mrkve
- 2 režnja češnjaka
- 2 korijena peršina
- 150g korijena celera
- 1 manja koraba
- 120g heljde
- 1 komorač
- 200g mladog graška
- Sol, papar
- žličica kurkume
- $\frac{1}{2}$ žličice dimljene crvene paprike
- komorač list
- Limunov sok ili jabučni ocat po ukusu



NUTRIOM

Varivo od komorača sa graškom i heljdom

Priprema:

- Heljdu dobro isperite.
- Korjenasto povrće i komorač narežite na manje komade.
- U posudu dodajte sve navedene sastojke osim graška, poklopite.
- Kuhajte poklopljeno uz lagano ključanje 20-tak min pa dodajte grašak i kuhajte varivo još 5 min.
- Gotovo varivo bogato posipajte sitno nasjeckanim listom komorača i dodajte malo limunova soka ili jabučnog octa po ukusu.

