

RAŠTAN PODULJE

RAŠTAN PODULJE



Štampa

Priprema

15 Minuta

Kuvanje

40 Minuta

Ukupno

55 Minuta



Priprema ovoga jela uglavnom je karakteristična za bilečki kraj.

Autor: Verica Gaćinović

Sastojci

- 2 veze mladog raštana
- 5-6 korompira
- 1 glavica belog luka
- 5-6 kašika maslinovog ulja
- soli po potrebi

Uputstvo

1. raštan oprati, isecrati na rezance i kuvati u slanoj vodi oko 20-ak minuta
2. krompir oljuštiti iseckati na malo veće kockice i kuvati oko pola sata u slanoj vodi.
3. skuvani raštan i krompir ocediti i sjediniti.
4. gravicu belog luka oljuštiti i iseckati što sitnije i posuti po raštnu i krompiru.
5. dodati maslinovo ulje.

Napomena

Da bi obogatili ovo jednostavno jelo, možete po želji dodati i mladi sir, iako je i u osnovnoj verziji dovoljno i ukusno i hranljivo.