


# 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!