

## 14. RECEPT- CVETAČNI PIRE

### Cvetačni pire

Sestavine za štiri osebe:

1 [cvetača](#)

250 ml [vode](#)

2,5 žlice [kisle smetane](#)

1 žlica [masla](#)

2 ščepca [soli](#)

2 ščepca [mletega belega popra](#)

Priprava:

Cvetačo očistimo, operemo in razdelimo na manjše cvetke, ki jih stresemo v lonec. Prilijemo vodo in lonec pristavimo na kuhalnik.

Ko voda zavre, znižamo ogenj na srednjo jakost in cvetačo kuhamo še približno 10 minut oziroma toliko časa, da se zmehča.

Kuhano cvetačo dobro odcedimo in prihranimo nekaj tekočine, v kateri se je cvetača kuhala. Cvetačo stresemo nazaj v lonec, prilijemo eno ali dve žlici prihranjene tekočine in vse skupaj s paličnim mešalnikom gladko zmiksamo. V zmiksano cvetačo na koncu vmešamo še kisko smetano in maslo. Po okusu začínimo s poprom in soljo.

### Špinača ali blitva

Sestavine:

maščoba, [česen](#), moka, špinača, muškato orešček, [popper](#), jušna kocka, mleko, voda, kiska smetana, sol po potrebi

Postopek: Na malo maščobe damo 2 žlici moke, ter dva nasekljana stroka česna. To pustimo, da se prepraži, vendar ne do temnega. Na prepraženo moko in česen damo špinačo ali blitvo ter nekaj časa med mešanjem dušimo. Zalijemo s pol vode in pol mleka. Dodamo popper, jušno kocko, malo naribanega muškatega oreščka, solimo po potrebi. To kuhamo cca 15 min. Na koncu v špinačo vmešamo še eno žlico kisle smetane.