

Crveno-bijeli prilog



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 veka glavic** karfiola
- 2 šargarepe
- **250 g** cherry paradajza
- **200 ml** pavlake za kuanje
- **100 ml** maslinovog ulja
- **1 kašika** mešavine zacina
- **malo** soli, bibera
- **3** cenabijelog luka
- **malo** peršuna

Priprema

Karfiol ocistiti, iskidati na male komade, blanširati kratko u slanoj vodi. Šargarepu ocistiti, izrezati na štapice, kratko propržiti na ulju. U vatrostalnu zdjelu poredati karfiol zaciniti, dodati mrkvu, poredati paradajz. Sve posuti maslinovim uljem i vodom (100 ml). Peci u zagrijanoj pecnici na 150 C dok paradajz ne omekša. Pred kraj pecenja preliti oko svakog paradajza umakom koji smo pripremili na slijedeći način, bijeli luk isjeckati sitno, zaciniti, dodati vrhnje za kuhanje i peršun. Vratiti kratko u pecnicu. Služiti kao prilog, a može poslužiti i kao lagani obrok.

Savet