

Vitaminski mix



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g** juneceg mesa
- **2** većešargarpe
- **400 g** blitve
- **1** tikvica
- **1** glavica crvenog luka
- **2** cenanbijelog luka
- **1** paradajz
- **1** svježa paprika
- **malo** bibera
- **1** vezica peršuna
- **1 kašika** mješavine zacina
- **50 g** putera
- **700 ml** vode

Priprema

Meso isjeci na kockice, luk, šargarepu, tikvicu ocistiti i isjeci na kockice, blitvu ocistiti malo blanširati isjeci. U odgovarajucu posudu staviti maslac, zagrijati, kad se maslac otopi dodati luk, malo propržiti dok luk ne postane staklast, dodati meso, mrkvu još malo prodinstati, zatim dodati blitvu, tikvicu, papriku isjecenu na vece komade. Dodati vodu, zaciniti i kuhati 20 minuta na laganoj vatri. Kad povrce omekša dodati paradajz i još malo kuhati. Kuhano povrce izmiksati u blenderu. Dobiveni krem varatiti u posudu, još malo prokuhati (oko 5 minuta) dodati peršun sitno isjeckan.

Savet

Služiti toplo uz vrhnje za kuhanje!