

Mešano povrce sa šparglom



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **55 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 glavica** crnog luka
- **1 kašika** margarina
- **1 kašika** maslinovog ulja
- **300 g** krompira
- **200 g** šargarepe
- **1,3 l** supa od kocke
- biber
- **po želji (ne mora)** malo muskatnog oraščica
- **po želji (ne mora)** karanfilic
- **5-6 kašika** paradajz pirea
- **500 g** špargle u komadima
- seckani peršun
- **malolika** vlašca

Priprema

Oljuštiti luk, iseci na kockice. U većoj posudi zagrejati margarin i ulje. Propržiti luk. Krompir oljuštiti i iseci na deblje kolutove. Dodati u luk, posoliti, pržiti uz stalno mešanje.

Šargarepu ocistiti, iseckati je na male komadice. Dodati u krompir sa lukom, naliti supom, zaciniti biberom, a po želji i karanfilcem i muskatnim oraščicem. Krckati na šporetu desetak minuta.

Dodati paradajz pire i dobro oceene špargle, ako su iz konzerve povrću. Kuvati oko pet minuta. Posoliti, pobiberiti, posuti seckanim lukom vlašcem, toplo servirati uz neko jelo od mesa.

Savet