

Kremenadla sa dinstanom šargarepom



težina: **lako**

za: **1 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 1 kremenadla
- 2 vece šargarepe
- 1 glavica crvenog luka
- 2-3 cenabelog luka
- 3 kašike soja sosa
- so
- suvi biljni zacin
- ulje

Priprema

Crveni luk i beli luk iseci na sitno. Šargarepu iseci na kolutove. U manju šerpicu staviti ulja da se zagreje na dvojci. Prvo dodati crvenog luka, malo dinstati, a zatim šargarepu. Sve vreme mešati da ne zagori. Dodati i beli luk. Dolivati malo vode, otprilike 1 šoljicu. Posoliti. Kada šargarepa postane mekana isključiti ringlu i dodati soja sosa i promešati.

Kremenadlu posoliti i posuti suvim biljnim zacinom. Staviti da se pece u zagrejanom tiganju. Malo politi soja sosom.

Savet

Služiti uz neku salatu.