# *Povrce sa prelivom od meda*

težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

## Sastojci

**Potrebno je:**

- **400 g**graška
- **200 g**karfiola
- **4**šargarepe

**Za preliv:**

- **3 kašike**meda
- **1/2 kašicice**mlevene miroije
- **1/2 kašicice**bibera

## Priprema

Šargarepu sitno iseckati, karfiol takoe, pomešati sve sa graškom i staviti da se dinsta sa 3 dl vode i 1 dl ulja. Kada sva tecnost ispari, preliti mešavinom meda, miroije i bibera. Servirati na tanjir i poslužiti.

## Savet