

Pikantni praziluk sa viršlama



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2** strukapraziluka
- **500** gviršli
- **2**krompira
- **1** glavica crnog luka
- **400** gšargarepe
- **50** gmargarina
- **2** cenabelog luka
- **1/2** kašicemajorana
- **maloperšuna**
- **malosoli**
- **maloulja**
- **malobibera**

Priprema

Šargarepu i krompir narendati. Praziluk iseci na krugove, a crni luk na kockice. Viršle iseci na kolutice pa ih ispržiti na rastopljenom margarinu. Kad se isprže sa svih strana dodati crni i beli luk. Posebno izpržiti šargarepu i krompir, dodati praziluk, majoran, so i biber. Zatim dodati viršle sa crnim i belim lukom i dobro promešati.

Savet