

Aromaticni cušpajz



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** belog krompira
- **3** cenabelog luka
- **malolista** celera
- **malomiro**?ije
- **1/2 kašičice** soli
- **1/2 kašičice** suvog biljnog zacina
- **1** pavlaka
- **1 kašika** brašna

Priprema

Krompir oljuštiti, oprati, pa iseckati na kockice. Staviti u šerpu, pa naliti vodom da ogrzne. Sipati soli i suvog biljnog zacina, a beli luk izgnjeciti i staviti. Ostaviti da se kuva na laganoj vatri.

Kada je krompir kuvan, staviti iseckanu miro?iju, celerov list. Zatim pavlaku izmešanu sa kašikom brašna. Sve lepo sjediniti i promešati. Nakon vrenja skinuti sa vatre i poslužiti kao prilog uz meso.

Savet