

Potaž od luka



težina: **lako**

za: **5 osoba**

vreme pripreme: **25 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g** crnog luka
- **2 kašike** ulja
- **3 kašike** palente
- **po ukusu** so
- biber
- umbir u prahu
- peršunov list

Priprema

Crni luk ocistiti i iseci na sitnije komade. Kuvati 15 minuta u 1/2 l vode. Vodu ocediti i sacuvati, a luk izmiksati štapnim mikserom ili u blenderu dok ne dobijete gustu kašu (uz postepeno dodavanje vode po potrebi). Palentiu kratko propržiti na ulju, sipati izmiksan luk i još pola litre vode. Zaciniti po ukusu i kuvati 3 minuta od momenta kada corbica provri. Na kraju dodati usitnjen peršunov list.

Po želji, možete dodati kiselu ili neutralnu pavlaku.

Savet