

## *ušpajz od šargarepe*



### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 1 kg šargarepe
- 2 cena belog luka
- 1 glavica crnog luka
- 1 dl ulja
- 1 limun
- 1 kašika brašna
- peršunov list
- mleveni biber
- so

### **Priprema**

Na zagrejanom ulju propržiti sitno iseckanu glavicu crnog luka, dodati očišcenu i na tanke kolutovs isecenu šargarepu i posoliti. Dinstati uz povremeno dodavanje po malo tople vode, dok šargarepa ne bude mekana. Potom dodati kašiku brašna, promešati i naliti cašu tople vode. Kada provri dodati sitno iseckan beli luk, sok od pola limuna, malo mlevenog bibera, prokuvati i skinuti sa vatre. Posuti sitno iseckanim peršunovim listom.