

uspajz na moj nacin ;)



težina: **lako**

za: **5 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg**šargarepe
- **3 glavice**crnog luka
- **1 šolj**amleka
- suvi biljni zacin
- **mal**obelog luka
- biber
- miroija

Priprema

Luka isecemo sitno, pa ga ubacimo u šerpu sa malo ulja, pa sve to propržimo, kad je proprženo, dodamo šargarepu isecenu na kolutove, nemora mnogo tanke. U to dodamo suvi biljni zacin, biber, miroiju, sve promešamo i dodamo vode da bude preko šargarepe. Kuvati jedno pola sata. Kada vidite da je šargarepa gotova, kuvana procedite vodu tu što je ostala i dodajte u šargarepu jednu šolju mleka (šolja od kafe). Promešati i kuvati još jedno 15 minuta.

Savet

Uz prilog može pohovano meso, pirina skuvan, pire krompir.