

# **Prolecni tanjir**



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **120 min**

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **4**pileca karabataka
- **2** strukamladog crnog luka
- **2** strukamladog belog luka
- **1** strukpraziluka
- **2** vece šargarepe
- **1** korenperšuna
- **1** korenpaštanjaka
- **1**manji celer
- **2**veca krompira
- **1 manja glavicamladog kupusa**
- **4**rotkvice
- **po ukususoli i bibera**
- **po 1 kašicicaestragona, cubrice**
- **2 kašicicecilija**
- **1 kašikaslatke mlevene paprike**
- **1 vezaperšunovog lista**

## **Priprema**

Na maslacu pržiti sve tri vrste luka, da omekšaju, a potom dodati na kolutove seceno korenasto povrce, zatim kupus secen na rezanca i krompir na kockice, kao i rotkvice. Sa karabataku skinuti kožicu, dodati povrcu, zaciniti, posuti zacinskim biljem, slatkom mlevenom paprikom, cilijem, pa naliti povrtnim bujonom i krckati na tihoj vatri, dok svo povrce ne omekša. Pred kraj probati, pa doterati ukus zacinima.

**Savet**