

Varivo od šargarepe



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **5** šargarepi
- **2** cenabelog luka
- **1/2** glavice crnog luka
- **1** krompir
- **250** ml vode
- **1** kockica za supu
- **1/2** cašeulja
- **malobibera**, soli i mirojje

Priprema

Iseckati crni i beli luk i staviti u šerpu na malo ulja da se proprži. Šargarepe i krompir ocistiti i iseci na kockice. Kada se luk ulrži dodati šargarepu i krompir i pržiti oko 5 minuta. Onda dodati vodu, ulje i kockicu za supu. Mešati da se kockica rastvori. Zaciniti solju, biberom i miroijom i kuvati još 30 minuta.

Savet

:-)