uspajz od kelerabe, brokolija i tikvica



težina: **lako**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1**tikvica
- **2** kelerabe
- **100 g**brokolija
- **1**crni luk ili praziluk
- aleva paprika
- **1/2** limuna-sok
- biber
- so

Priprema

U dublju šerpu zagrejati 2 kašike ulja i dodati seckani praziluk ili crni luk, kratko prodinstati i nakon toga dodati povrce i 1 dl vode... Dinstati na laganoj vatri uz dolivanje vode po potrebi. Zacini sa soli, biberom i malo aleve paprike. Kada je povrce skuvano jedan deo usitniti štapnim mikserom i vratiti da se ukrcka. Zakiseliti sa malo soka od limuna. Služiti uz peceno meso po želji i sezonsku salatu.

Savet