

Vrganji sa šargarepom



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **35 min**

Sastojci

Priprema je:

- **oko 400 g** vrganja
- **1 srednja glavica** crnog luka
- **1 cen** belog luka
- **2-3** šargarepe
- **1 kašičica** soli
- **1/2 kašičice** mlevenog bibera
- **1 kašičica** suvog biljnog zacina
- **1 dl** belog vina
- **70 ml** ulja

Priprema

Na ulju staklasto propržiti sitno isecen crni luk, pa dodati kroz presu protisnut beli luk. Mešati da ne požuti, samo kratko propržiti, dok ne pusti miris.

odati šargarepu, isecenu na tanke kolutove, propržiti je oko 5 minuta, stalno mešajuci, posoliti i pobiberiti, pa naliti polovinu belog vina, poklopiti i dinstati oko 10 minuta, povremeno mešajuci, dok šargarepa malo ne omekša.

Vrganje iseci na tanke listove, pa dodati u luk i šargarepu. Pojacati temperaturu i pržiti 10-tak minuta, povremeno mešajuci.

Dodati sitno seckan peršunov list, suvi zacin i ostatak belog vina, pa još malo kratko propržiti, dok vino ne

ispari.

Služiti toplo, kao prilog svim vrstama mesa ili kao samostalan obrok.

Savet

Jednostavan prilog mesu za ljubitelje kraljice šumskih pečurki