

## *Potaž od povrca*



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **20** min

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- 2 tikvice
- 1 šargarepa
- 100 g blitve
- 1 glavica crnog luka
- 5-6 cenabijelog luka
- 1 kocka kokošije supe
- malo bibera
- 1 kašik biljnog začina

## **Priprema**

Luk isjeci na sitno. Tikvice na kocke, a šargarepu na kolutove.

U šerpu staviti malo maslinovog ulja i dodati prvo luk (malo dinstati) zatim tikvice i šargarepu i sve dinstati 5 minuta da povrce malo omekša.

Zatim dodati očišćenu i isjecenu blitvu. Doliti pola litra vode i staviti kokošiju kocku. Kuvati još malo.

Napraviti zapršku (malo ulja i kašika brašna) i dodati u šerpu. Dobro izmiješati i još malo kuvati. Kroz cjeđaljkicu odvojiti tečnost od povrca.

Povrce staviti u blender i dobro izmiksati. Izmiksano povrce vratiti u tecnost gdje se kuvalo i sve dobro sjediniti. Ostaviti još malo da se kuva pa dodati malo bibera i biljnog zacina.

Potaž servirati u tanjir i služiti sa slatkom pavlakom. Prijatno!

## **Savet**