

## Vitaminski mix



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

### Sastojci

#### Potrebno je:

- **300 g** juneceg mesa
- **2 vecešargarpe**
- **400 g** blitve
- **1 tikvica**
- **1 glavicacrvnog luka**
- **2 cenabijelog luka**
- **1 paradajz**
- **1 svježa paprika**
- **malo bibera**
- **1 vezica peršuna**
- **1 kašika mješavine zacina**
- **50 g** putera
- **700 ml** vode

### Priprema

Meso isjeci na kockice, luk, šargarepu, tikvicu ocistiti i isjeci na kockice, blitvu ocistiti malo blanširati isjeci. U odgovarajuću posudu staviti maslac, zagrijati, kad se maslac otopi dodati luk, malo propržiti dok luk ne postane staklast, dodati meso, mrkvu još malo prodinstati, zatim dodati blitvu, tikvicu, papriku isjecenu na veće komade. Dodati vodu, zaciniti i kuhati 20 minuta na laganoj vatri. Kad povrce omekša dodati paradajz i još malo kuhati. Kuhano povrce izmiksati u blenderu. Dobiveni krem varatiti u posudu, još malo prokuhati (oko 5 minuta) dodati peršun sitno isjeckan.

## **Savet**

Služiti toplo uz vrhnje za kuhanje!