

Hutspot



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500** g krompira
- **500** g šargarepe
- **250** g crnog luka
- **1/2** kašičice karija
- **1/2** kocke za supu
- **malomešavine** zacina
- **malobibera**
- **maloulja**

Priprema

Krompir iseci na četvrtine, šargarepu na kolutice, a crni luk na kockice. U dublji tiganj staviti malo ulja. Dinstati crni luk, kad postane staklast dodati kari, promešati i dodati šargarepu. Zatim dodati kocku za supu i naliti vodom pa kuvati 20 minuta. Kad se povrce skuva ocediti ga. Krompir skuvati posebno. Sjediniti povrce, ispasirati, ostaviti malo krupnije komade. Jelo služiti sa pecenicom, slaninom ili kobasicom.

Savet

Nacionalno jelo Holandije.