Mešano povrce sa šparglom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **55** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 glavica**crnog luka
- **1 kašika**margarina
- **1 kašika**maslinovog ulja
- **300 g**krompira
- **200 g**šargarepe
- **1,3 l**supe od kocke
- biber
- **po želji (ne mora)**malo muskatnog orašcica
- **po želji (ne mora)**karanfilic
- **5-6 kašika**paradajz pirea
- **500 g**špargle u komadima
- seckani peršun
- **malo**luka vlašca

Priprema

Oljuštiti luk,iseci na kockice. U vecoj posudi zagrejati margarin i ulje. Propržiti luk. Krompir oljuštiti i iseci na deblje kolutove. Dodati u luk, posoliti, pržiti uz stalno mešanje.

Šargarepu ocistiti, iseckati je na male komadice. Dodati u krompir sa lukom, naliti supom, zaciniti biberom, a po želji i karanfilicem i muskatnim orašcicem. Krckati na šporetu desetak minuta.

Dodati paradajz pire i dobro oceene špargle, ako su iz konzerve povrcu. Kuvati oko pet minuta. Posoliti, pobiberiti, posuti seckanim lukom vlašcem, toplo servirati uz neko jelo od mesa.

Savet