

## **Povrce sa prelivom od meda**



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **400 g**graška
- **200 g**karfiola
- **4**šargarepe

#### **Za preliv:**

- **3 kašikemeda**
- **1/2 kašicicemlevene miroije**
- **1/2 kašicicebibera**

### **Priprema**

Šargarepu sitno iseckati, karfiol takoe, pomešati sve sa graškom i staviti da se dinsta sa 3 dl vode i 1 dl ulja. Kada sva tecnost ispari, preliti mešavinom meda, miroije i bibera. Servirati na tanjur i poslužiti.

### **Savet**