

Dinstano povrce



težina: **lako**

za: **3 osoba**

vreme pripreme: **25 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **2 strukacnog luka**
- **2 korenašargarepe**
- **1 manjatickvice**
- **200 gšampinjona**
- **200 ggraška**
- **3 kašikemaslinovog ulja**
- **1 kašikasuvih zacina**
- **2 cenabelog luka**
- **1/2 manje grancicemirodjije**

Priprema

Povrce oprati. U posudu sipati maslinovo ulje i staviti na vatru da se greje, dodati seckan crni luk. Malo propržiti pa dodati šargarepi isecenu na kockice, još malo pržiti, dodati grašak, tikvicu isecenu na štapice i šampinjone na listice. Dodati zacine, so, mirodjiju i jednu šoljicu vode. Poklopiti i povremeno promešati. Dinstati još desetak minuta pa poslužiti toplo.

Savet