

Celer sa šargarepom



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **200 g** celera
- **200 g** šargarepe
- **1 glavica** crnog luka
- **2-3** cenabelog luka
- **1 kocka** za pilecu supu
- **1 dl** belog vina
- **2 kašike** kuvanog paradajza
- **1 list** lovora
- **po potrebi** so, majoran, peršun

Priprema

Šargrepu i celer ocistiti i iseckati na kockice. Crni luk iseckati sitno i propržiti na ulju da postane staklast. Dodati šargarepu i celer i zajedno dinstati. Beli luk sitno iseckati i pomešati sa sitno seckanim peršunom. Dodati šargarepi i celeru. Otopljenu kocku za supu u mlakoj vodi dodavati povrcu tokom dinstanja. Lovor, majoran i muskatni oraž umešati u povrce. Zaliti vinom koje ste pomešali sa paradajzom i dinstati dok ne uzavri deo tecnosti. Sami procenite koja vam gustina odgovara. Jelo može biti doručak ili večera, a može poslužiti i kao prilog nekom pecenom mesu.

Savet