

Aromaticni cušpajz



težina: **lako**

za: **3 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**belog krompira
- **3 cenab**elog luka
- **malolista** celera
- **malomiroje**
- **1/2 kašicicesoli**
- **1/2 kašicicesuvog biljnog zacina**
- **1 pavlaka**
- **1 kašikabrašna**

Priprema

Krompir oljuštiti, oprati, pa iseckati na kockice. Staviti u šerpu, pa naliti vodom da ogrzne. Sipati soli i suvog biljnog zacina, a beli luk izgnjeciti i staviti. Ostaviti da se kuva na laganoj vatri.

Kada je krompir kuvan, staviti iseckanu miroiju, celerov list. Zatim pavlaku izmešanu sa kašikom brašna. Sve lepo sjediniti i promešati. Nakon vrenja skinuti sa vatre i poslužiti kao prilog uz meso.

Savet