

Potaž od praziluka



Sastojci

Potrebno je:

- 4 struka praziluka
- 1 glavica crnog luka
- 3 krompira
- maslinovo ulje
- biber
- zacin od sušenog povrca
- so

Priprema

Oljuštite, operite i isecite na sitne komade praziluk, oljuštite krompir i crni luk, pa sve spustite u onoliko osoljene i pobiberene vode koliko je potrebno da povrce ogrezne. Kuvajte 45 minuta. Ispasirajte povrce. Ukoliko kuvate povrce sa uljem, stavite ga prilikom kuvanja u vodu, a ako koristite margarin, služite ga posebno. Ovaj potaž može da se pravi i tako da se povrce ne pasira. U tom slucaju praziluk, krompir i luk isecite vrlo sitno. Zakiselite potaž po želji limunovim sokom ili sircetom i služite uz ribu s roštilja.