

Prolečni tanjir



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **4** pileca karabataka
- **2** strukamladog crnog luka
- **2** strukamladog belog luka
- **1** strukpraziluka
- **2** vece šargarepe
- **1** korenperšuna
- **1** korenpaštrnjaka
- **1** manji celer
- **2** veća krompira
- **1** manja glavicamladog kupusa
- **4** rotkvice
- **po** ukususoli i bibera
- **po 1 kašicica** estragona, cubrice
- **2** kašicice cilija
- **1** kašika slatke mlevene paprike
- **1** vezaperšunovog lista

Priprema

Na maslacu pržiti sve tri vrste luka, da omekšaju, a potom dodati na kolutove seceno korenasto povrće, zatim kupus secen na rezanca i krompir na kockice, kao i rotkvice. Sa karabataka skinuti kožicu, dodati povrću, zaciniti, posuti zacinskim biljem, slatkom mlevenom paprikom, cilijem, pa naliti povrtnim bujonom i krckati na tihoj vatri, dok svo povrće ne omekša. Pred kraj probati, pa doterati ukus zacinama.

Savet