

Varivo od šargarepe



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- 5šargarepi
- 2 **cen**abelog luka
- 1/2 **glavice**crnog luka
- 1krompir
- 250 **ml**vode
- 1kockica za supu
- 1/2 **caše**ulja
- **malobibera**, soli i miroije

Priprema

Iseckati crni i beli luk i staviti u šerpu na malo ulja da se proprži. Šargarepe i krompir ocistiti i iseci na kockice. Kada se luk ulrži dodati šargarepu i krompir i pržiti oko 5 minuta. Onda dodati vodu, ulje i kockicu za supu. Mešati da se kockica rastvori. Zaciniti solju, biberom i miroijom i kuvati još 30 minuta.

Savet

:~)