Krompir sa brokolijem



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg**belog krompira
- **500 g**brokolija
- **3 cena**belog luka
- **po ukusu**soli i bibera
- **nekoliko kašika**maslinovog ulja
- **1 komadic**maslaca

Priprema

Krompir oljuštiti i skuvati u posoljenoj vodi. Kad je gotov, ocediti i ostaviti na stranu. U drugoj šerpi zagrejati maslinovo ulje, dodati maslac, pa kad se otopi, staviti beli luk secen na listice. im zamiriše, ubaciti krompir, cvetove brokolija, zaciniti i lagano promešati. Smanjiti vatru i krckati desetak minuta. Poslužiti toplo.

Savet

Može biti samostalni obrok ili prilog...