

Potaž



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2 **vec**akrompira
- 2 **vece**šargarepe
- 2 **vec**aperšuna
- 1 **sredn**jatikvica
- 1 **vec**icni luk
- 1 lovorov list
- 200-300 g belog mesa
- 1 **kaš**ikabiljnog zacina
- 1 **kaš**icicasoli
- 1 **kaš**ika ulja
- 1 dl jogurta
- po želji krutoni

Priprema

Tikvicu oguliti i iseci na kocke deo bez semenki. Ostalo povrce takoe oguliti i iseci na kocke.

Staviti sve u šerpu, naliti vodom i zaciniti. Kuvati 20ak minuta.

Belo meso iseci na kockice, zaciniti i na malo ulja ispržiti. Kad je povrce kuvano izvaditi lovorov list i štapnim mikserom izmiksati povrce. Kad je sve izmiksano dodati belo meso u corbu i prokuvati 1 minut. Servirati sa jogurtom i krutonima.

Savet