

## **Brokoli corbica**



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **1**šargarepa
- **1** glavicacrnog luka
- **1**paprika
- **1/4**celera
- **400 g**brokolija
- **1**batak i karabatak
- zacini po ukusu

### **Priprema**

Šargarepu oljuštiti i izrendati pa propržiti na malo ulja. Naliti vodu pa dodati batak i karabatak, celi glavicu luka, papriku i celer. Kuvati na laganoj temperaturi dok meso ne bude gotovo (ako voda uvri dolivati pomalo vruce). Kada je meso kuvano izvaditi, iseckati na komadice i dodati brokoli razdvojen na sitne cvetice i zaciniti po ukusu. Nastaviti sa kuvanjem još desetak minuta.

### **Savet**