

## **Neobicni potaž**



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **20 min**

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **5**ljubicastih šargarepa
- **2**krompira
- **1**luk ili praziluk
- **malomaslinovog ulja**
- **po željivode**
- **po ukususoli**
- **po ukusubibera**
- **maloneutralne pavlake**

## **Priprema**

Povrce iseci na krupnije komade. Luk sitno iseckati i lagano propržiti na ulju. Zatim dodati povrce i zaliti vodom (ja sam stavila nešto manje od litre). Kad se povrce skuvalo posoliti i pobiberiti po ukusu, pa izmiksati sve štapnim mikserom. Na kraju dodati malo neutralne pavlake i ostaviti još par minuta na tihoj vatri. Služiti uz dvopek i uz još neutralne pavlake po želji. Prijatno!

## **Savet**