# *Kineski mix (posno na vodi)*



težina: **lako**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **30** min

## Sastojci

**Potrebno je:**

- **450 g**povrca kineskog mixa
- **1 veci**krompir
- **2**šargarepe
- **2 cena**belog luka
- **1/2 kašicice**kurkume
- **malo**bibera
- **malo**zacina
- **malo**crvene ljute paprike
- **1 kašika**gustina

## Priprema

Iseci luk (beli i crni) na sitne kockice pa zajedno sa iseckanom šargarepom dinstati na malo vode... Dok luk malo ne omekša. Dodati krompir iseckan na kockice i dinstati još 10 minuta uz dolivanje vode. Zatim dodati kesicu povrca kineskog mixa i sve zacine sem gustina. Dinstati još 20 minuta. Razmutiti u malo vode gustin i sipati preko povrca, promešati i posle dva minuta skloniti sa vatre. Servirati po želji....

## Savet