

# **Glazirana šarena šargarepa**



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **35 min**

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **500 g**šarene šargarepe
- **1**pomorandža
- **2** kašicicemaslaca
- **1** kašicicameda
- **1/2** kašicicemešavine 5 kineskih zacina
- **2** kašicicelimunovog soka
- **1** kašicicaseckanog vlašca
- **po ukusu**soli
- **po ukusubibera**

## **Priprema**

Šargarepe oljuštiti i iseci na kolutove.

U šerpiku sipati sok od jedne pomorandže, 2 kašicice limunovog soka, maslac i mešavinu zacina.

Kad provri, ubaciti šargarepu, zaciniti po ukusu, smanjiti vatru i kuvati 15-20 minuta. Ako tecnost uvri, dodati malo tople vode, i nastaviti kuvanje dok šargarepa fino ne omekša i glazira se. Posuti seckanim vlašcem. Poslužiti kao prilog ili samostalno jelo.

## **Savet**