

Glazirana šarena šargarepa



težina: **lako**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **35** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** šarene šargarepe
- **1** pomorandža
- **2 kašicice** maslaca
- **1 kašicica** meda
- **1/2 kašicice** mešavine 5 kineskih zacina
- **2 kašicice** limunovog soka
- **1 kašicica** seckanog vlašca
- **po ukusu** soli
- **po ukusu** bibera

Priprema

Šargarepe oljuštiti i iseci na kolutove.

U šerpicu 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