

Brzinski rucak za decu



težina: **lako**

za: **1 osoba**

vreme pripreme: **20 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 manji**kropmir
- **1 manja**šargarepa
- **2 komada**cveta brokolija
- **2 komada**cveta karfiola
- **po ukusu**sos
- **200 ml**vode
- **20 g**maslaca
- **1 komad**pilece dzigerice
- **60 ml**ulja

Priprema

Šargarepu ocistiti i iseci na trake. Staviti da se bari u posoljenoj vodi oko 10 minuta. Kumpir oljuštiti i iseci na kolutove i dodati šargarepi. Kuvati još 5 minuta i dodati cvetove brokolija i karfiola. Kuvati još oko 5 minuta.

Pilecu dzigericu ispržiti na ulju.

Izvaditi kuvano povrce i staviti kockicu maslaca da se rastopi preko povrca. Dodati i dzigericu.

Savet

Jako ukusan i hranljiv obrok za mališane! Služiti toplo jelo.