

Potaž sa brokolijem



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1/2 glavice** brokolija
- **1** šargarepa
- **2 kašike** maslinovog ulja
- **1/2 kašice** soli
- **1/2 kašice** belog mlevenog bibera
- **malo** muskatnog oraščica
- **1 manja glavica** crnog luka

Priprema

Sitno naseckati luk. Staviti u šerpu, dodati maslinovo ulje, 1/2 šolje vode i dinstati luk dok ne postane providan. Zatim dodati cvetove brokolija i preliti ih vrelom vodom tako da samo pokrije brokoli. Dodati so, biber i prstohvat muskatnog oraščica. Kuvati 30 minuta. Isključiti ringlu. Izmiksati sve štapnim mikserom. Posuti svežim zacinskim biljem po ukusu u tanjir, dodati kašiku kisele pavake. Prijatno!

Savet