

Šareni tanjiric od povrca



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 glavic** crvenog luka
- **1/2** praziluka
- **30 ml** ulja
- **1** šargarepa
- **1** tikvica
- **200 g** šampinjona
- **3 srednj**akrompira
- **po ukusu**
- **po ukusu** suvi biljni zacin
- **po ukusu** aleva paprika
- **po ukusu** biber
- **po ukusu** sušeni celer
- **po ukusu** peršun
- **3 cena** belog luka

Priprema

Na ulju propržiti naseckani crveni luk i praziluk.

Dodati šampinjone isecene na listice i šargarepu isecenu na kolutove. Kratko upržiti.

Naliti vodu i dodati zacine sem belog luka i peršuna. To dodati na kraju. Dinstati oko 15 minuta.

Dodati krompir i tikvice isecene na kockice. Karatko prodinstati dok ne omekaša krompir. Dodati beli luk i peršun.

Savet

Služiti toplo jelo uz vitaminsku salatu od cvekle jabuke i šargarepe!