

Rinfliš na moj nacin od povrca i belog mesa



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

potrebno je:

- **300** g pileceg belog mesa
- **po potrebi** voda
- **2 kašike** suvog zacina
- **4** krompira
- **2** šargarepe
- **1 glavica** crvenog luka
- **5** **cen**abelog luka
- **po 5 kolutova koren**apaškanata, celera i peršuna
- **1** listlovora
- **po ukusu** soli
- **5** **cvetova** brokolija
- **5** **cvetova** karfiola

Priprema

Meso iseci na komade velicine zaglogaja. Sataviti u dubljoj šerpi. Povrce iseci na krupnije komade.

Naliti vodu, dodati zacine i kuvati oko 20 minuta.

Na samom kraju kuvanja dodati cvetove karfiola i brokolija. Ostaviti još 6-7 minuta da kuva.

Kuvan rinfliš skloniti sa ringle. Služiti toplo jelo!

Savet

Rinfliš je ukusan i nije puno mastan, samo onoliko koliko pusti meso. Prijatnog je i laganog ukusa! Voda u kojoj se kuvao rinfliš sam iskoristila za kuvanje domaće suppe slovarice!