

Šarene korpice (2)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2krompir
- 2šargarepa
- 1tikvice
- 1zelena salata
- ulje

Priprema

Skuvati šargarepu i iseckati je.

Stavini ulje da se zagreje na laganoj vatri.

Iseckati zelenu salatu i zaciniti.

Ispici kropir i iseci na pola, tako da se dobiju 4 polovine xD Kašikom pažljivo izvaditi ispecen krompir tako da kora ostane cela i posluži kao korpica.

Izvaen krompir zatim ispržiti sa tikvicama.

Reati i servirati kolicine povrca po želji. Ali ukoliko želite da vaše šarene korpice izgledaju kao na slici, na dnu stavite kropir, zatim zelenu salatu, sa strane komadice šargarepe i preko tikvice. Posoliti. Prijatno!

Savet