

Potaž od karfiola i brokolija



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1/2 glavice (oko 500 g)** karfiola
- **1/2 glavice (oko 500 g)** brokolija
- **250 ml Meggle pavlake za kuvanje**
- **1 struk** praziluka
- **2-3 cen**abelog luka
- **1/2 veze** zeleni
- (šargarepa, koren pešuna, paštrnjak)
- **2 kašik** maslinovog ulja
- **1 kašic**a soli
- **1 kašic**a bibera
- **1 kašic**a suvog biljnog zacina

Priprema

U dublju šerpu stavimo maslinovo ulje da se zagreje. Kada se ulje zagreje dodamo iseckan praziluk i posolimo. Ostavimo da se malo proprži, zatim dodamo par cenova belog luka i ostavimo par minuta da se proprži.

1/2 veze zeleni (šargarepa, koren pešuna, paštrnjak) smo prethodno oprali, ocistili i isekli na manje komade. Zelen dodajemo u šerpu i nalijemo sa 2 dl vode. Kuvamo 15-20 minuta na umerenoj temperaturi da povrce malo omekša.

Karfiol smo prethodno oprali i usitnili na manje cvetove. Stavimo karfiol u šerpu i nalijemo sa još 2-3 dl vode. Nastavljamo sa kuvanjem 10-15 minuta.

Brokoli smo prethodno oprali i ustunili na manje cvetove. Stavljamo brokoli u šerpu i nalijemo sa još 2-3 dl vode. Nastavljamo sa kuvanjem 10-15 minuta.

Kada je povrce kuvano dodajemo sivi biljni zacin i biber po ukusu.

Štapnim mikserom usitnimo povrce.

Na kraju dodajemo pavlaku za kuvanje kako bi potaž dobio finu kremastu strukturu. Kuvamo još 5 minuta.

Serviramo sa pavlakom i listicima miro?ije, peršuna po ukusu.

Savet

Ukoliko želite da potaž bude reži možete dodati više vode tokom kuvanja. Tako?e možete koristiti za?ine po vašem ukusu.