

Vitaminski prilog



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **200 g** graška
- 3 šargarepe
- 2 krompira
- 2 koren peršuna
- **1 veka** glavicakerelabe
- **po ukusu** miroije
- **po ukusu** peršunovog lista
- **po ukusu** so
- **po ukusu** suvi biljni zacin
- **1** dlulja
- **1 kašika** brašna
- **1 glavica** crnog luka

Priprema

Šargarepu, koren peršuna, kerelabu i krompir ocistimo i seckamo na kockice, dodamo grašak i sitno seckani crni luk. Pospemo sa usitnjenom miroijom i peršunovim listom, zacinimo po ukusu sipamo ulje i toliko vode da ogrezne. Dinstamo na tihoj vatri dok povrce ne omekša i voda ne izpari. Kada je gotova sklonimo sa vatre i umešamo kašiku brašna da pokupi masnocu.

Savet

Ona se može služiti i samostalno ili kao prilog uz neko meso. Prijatno!