

Vegetarijanski rucak



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2** glavice crnog luka
- **2** šargarepe
- **1** glavica svežeg kupusa
- **po potrebi** ulje
- **250 ml** pasiranog paradajza
- **1 kašičica** slatke zacinske paprike
- **2** lista lovora
- **po ukusu** so
- **po ukusu** biber
- **po ukusu** bosiljak
- **3** cenabela log luka
- **po potrebi** voda

Priprema

Na zagrejanom ulju upržiti sitno seckan crni luk, dodati rendanu šargarepu, seckan beli luk i upržiti.

Potom dodati iseckan kupus, uliti pasirani paradajz, dodati lovorov list. Naliti sa malo vode, poklopiti i ukrckati na tihoj vatri (dok kupus ne omekša).

Umešati slatku zacinsku papriku i zaciniti po ukusu (dodati so, biber i bosiljak). Sve izmešati i ukrckati još 5 minuta.

Skloniti sa vatre, servirati i poslužiti.

Savet