

Vegan varivo



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **6 komada** keleraba
- **300 g** kupusa
- **4** cenabelog luka
- **po ukusu** suvi biljni zacin
- **po ukusu** crni mleveni biber
- **po ukusu** so
- **2 kašike** ulja
- **1 kašika** brašna

Priprema

Kerelabe ocistimo i izrendamo na krupno.

Kupus izseckamo i izmesamo sa kerelabama zacinimo i useckamo beli luk, nalijemo vodom da ogrezne sipamo ulje i dinstamo na tihoj vatri dok ne omekša oko 30 minuta.

Pri kraju jada se kolicina vode smanjila i povrce omekšalo umesamo brašno da ga malo zgusne.

Savet

Varivo je vrlo prijatnog ukusa.