

Sos od šargarepe i kima



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **25** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**šargarepe
- **50 g**maslaca
- **1 kašik**kima
- **500 ml**pavlake za kuvanje
- **po ukusu**soli
- **po ukusu**bibera
- **malosvežeg** vlašca

Priprema

Šargarepu oljuštiti i narendati, pa pržiti na ugrejanom maslacu. Smanjiti vatru i uz povremeno mešanje, pirjati dok fino ne omekša. Posuti kimom i nastaviti sa dinstanjem.

Kad šargarepa omekša, naliti pavlaku za kuvanje i kuvati do željene ustine. Posoliti i pobiberiti po ukusu.

Ovaj sos je blag, savršeno ide uz sve vrste mesa... moj savet je koristiti samo so i biber od zacina, da bi se osetio pun ukus šargarepe...

Savet