Dinstana šargarepa



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g**šargarepe
- **3-4 cena**belog luka
- **3 kašike**ulja
- **malo seckanog**peršunovog lista
- **po ukusu**soli
- **po ukusu**suvi biljnog zacina

Priprema

U šerpu sipati ulje,dodati ocišceni i na krace štapice isecenu šargarepu. Naliti vode tek toliko da šargarepa ogrezne. Staviti na vatru. Kad prokljuca dodati zacine i sitnoseckani beli luk i dinstati 25-30 minuta dok sargarepa ne bude mekana. Gotovu šargarepu preruciti i sud za služenje i posuti sa malo sitno iseckanog persunovog lista.

Savet

Ovako spremljena šargarepa je odlian prilog uz razna mesa. Šargarepa se može isei i na kolutove umesto na štapie.