

Brokoli i karfiol kao prilog



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 vecikrompir**
- **1 manjašargarepa**
- **maloulja**
- **150 g seckanogsuvog mesa ili mesnate suve slanine**
- **po potrebiulje**
- **po potrebivoda**
- **10 cvetovabrokolija**
- **5 cvetovakarfiola**
- **400 ml pavlake za kuvanje**
- **malo seckanogbelog luka i peršuna**
- **po ukususo**
- **po ukususuvi biljni zacin**
- **po ukususušeni ruzmarin**
- **po ukusubiber**

Priprema

Krompir i šargarepu oljuštiti oprati i iseci na manje kocke. Propržiti oko 5 minuta na malo ulja. Zatim dodati seckano suvo meso ili slaninu. Karatko propržiti.

Naliti vodu, dodati zacine i na srednjoj temperaturi dinstati povrce oko 10 minuta.

Dodati predhodno blanširane cvetove karfiola i brokolija izmešati i nastaviti sa dinstanjem dok voda potpuno ne ispari.

Zatim naliti pavlaku za kuhanje. Dodati sitno seckani beli luk i peršun. Nastaviti sa kuhanjem do željene gustine.

Služiti kao prilog - sos uz meso ili kao samostalno jelo! Prijatno!

Savet