

## ***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 potrebi**ulje
- **po potrebi**voda
- **10** cvetovabrokolija
- **5** cvetovakarfiola
- **400 ml**pavlake za kuvanje
- **malo seckanog**belog luka i peršuna
- **po ukusu**so
- **po ukusu**suvi biljni zacin
- **po ukusu**sušeni ruzmarin
- **po ukusu**biber

### **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 kuvanje. Dodati sitno seckani beli luk i peršun. Nastaviti sa kuvanjem do željene gustine.

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

**Savet**