

Potaž od brokolija



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 manja glavica** crnog luka
- **500 g** brokolija
- **1,5 dl** pavlake za kuvanje
- **po ukusu** soli
- **po ukusu** šarenog bibera
- **500-600 ml** povrtnog bujona

Priprema

Crni luk iseckati sitno i pržiti na ugrejanom maslacu. Kad zastakli, naliti povrtni bujon i krckati nekih desetak minuta. Ubaciti cvetove brokolija i kuvati dok svo povrce ne omekša. Skinuti sa vatre, odliti malo supe, pa štapnim mikserom ispasirati svo povrce. Doliti pavlaku za kuvanje, zacinti solju i biberom i vratiti na vatru par minuta. U zavisnosti od toga koliko želite da vam je gust potaž, možete smanjiti ili povećati kolicinu bujona, zato je dobro krenuti isprva sa malo tecnosti, pa je postepeno dodavati... Potaž ukasiti peršunovim listom i šarenim biberom.

Savet