

## **Prilog od povrca**



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **600 g**krompira
- **200 g**šargarepe
- **1 glavicacrnog luka**
- **po potrebiso**
- biber
- persunov list
- ulje
- **1/4tucanje, ljute, paprike**

### **Priprema**

Obariti šargarepu, luk i krompir. Ocediti vodu. Luk u šargarepu iseckati na kockice, a krompir blago izgnjeciti. Preliti sa nekoliko kašika ulja. Sipati so, biber i sitno seckan peršunov list. Izmešati i služiti ili uz neko meso ili uz pohovane paprike.

### **Savet**