

Prolećna rapsodija



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **50 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **150 g**graška
- **150 g**krompira
- **150 g**šargarepe
- **150 g**kukuruza šecerca
- **1 kesica**želatina

Priprema

Povrce oprati, šargarepu i krompir iseci na kockice. Staviti ga da se kuva u slanoj vodi, u koju ste dodali zacine po želji. Kad je povrce gotovo, izvaditi ga, a u tecnost dodati želatin pripremljen po uputstvu. Vratiti povrce u šerpicu, izmešati i razliti u modlice dok je još topla masa. Kad se ohladi, izvaditi povrtne cvetove i ukrasiti po želji.

Savet