

Kineski mix (posno na vodi)



težina: **lako**

za: 2 osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- 450 g povrca kineskog mixa
- 1 vecikrompir
- 2 šargarepe
- 2 cenabelog luka
- 1/2 kašicice kurkume
- malo bibera
- malo zacina
- malo crvene ljute paprike
- 1 kašik gustina

Priprema

Iseci luk (beli i crni) na sitne kockice pa zajedno sa iseckanom šargarepom dinstati na malo vode... Dok luk malo ne omekša. Dodati krompir iseckan na kockice i dinstati još 10 minuta uz dolivanje vode. Zatim dodati kesicu povrca kineskog mixa i sve zacine sem gustina. Dinstati još 20 minuta. Razmutiti u malo vode gustin i sipati preko povrca, promešati i posle dva minuta skloniti sa vatre. Servirati po želji....

Savet