

ušpajz



težina: **lako**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **600 g** šargarepe
- **1** glavica crnog luka
- **6-7 dl** povrtnog bujona ili vode
- **3** cenabelog luka
- **100 ml** kisele pavlake
- **po ukusu** soli
- **1/2 kašičice** bibera
- **1 kašika** sveže miroiје
- **1 kašika** peršunovog lista
- **1 kašičica** soka od limuna
- **1 kašika** putera
- **po potrebi** ulja

Priprema

Crni i beli luk ocistiti i sitno iseckati. Šargarepu ocistiti, oprati i iseci na tanje kolutove. Na puteru i ulju propržiti sitno seckan crni luk. Dodati šargarepu, so i nastaviti dinstanje 10-ak minuta, pa dodati beli luk. Im luk zamiriše, dodati 0,5 l toplog bujona ili vode, poklopiti i dinstati i dalje. Povremeno promešati. Kada šargarepa omekša, po potrebi doliti još bujona ili vode i malo prokrckati. Proveriti da li je dovoljno slano, po potrebi dosoliti, dodati limunov sok, iseckan peršunov list i miroiju, biber, pavlaku, sve izmešati i skloniti sa šporeta. Dekorirati svežim peršunovim listom i poslužiti toplo.

Savet

ja ne stavljam brašno u ušpajz, a ko voli, može dodati 1 kašiku kada šargarepa omekša.