

ušpajz



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **600 g** šargarepe
- **1 glavicacrnog** luka
- **6-7 dl**povrtnog bujona ili vode
- **3 cenabelog** luka
- **100 ml**kisele pavlake
- **po ukususoli**
- **1/2 kašicice**bibera
- **1 kašikasveže** miroije
- **1 kašikaperšunovog** lista
- **1 kašicicasoka** 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. Dekorisati svežim peršunovim listom i poslužiti toplo.

Savet

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