Kocke od povrca



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **5**šargarepa
- **1 koren**celera
- **2-3 kom**peršina
- **1 veci**paškanat
- **1 mala**tikvica
- **1 lašika**ulja
- **200 g**himalajska so
- **1 manja glavica**luka

Priprema

Kocke se dodaju kao zacin jelima od mesa, pirincu, supama..... Ukupno povrca treba da bude 500 gr ocišcenog. Svo povrce ocistiti i izrendati. U teflon tavu staviti jednu kašiku ulja, povrce i na laganoj vatri pržiti desetak minuta uz stalno mešanje. Dodati so i još pržiti desetak minuta. Malo prohladiti. Štapnim mikserom ili u multipraktiku sve samljeti u kašu, dodati i malo peršunovog i celerovog lista. Vratiti nazad u tavu i na laganoj vatri sušiti još oko pet minuta. Sipati smesu na papir za pecenje i formirati pravougaonik debljine oko 1 cm ili malo više. Staviti u zamrzivac i ostaviti 12 sati. Oštrim nožem seci kocke. Papir za pecenje isecemo vece od kocki i reamo u kutiju papir kocka, papir kocka. Zatvorimo kutiju i pošto nema konzervansa držimo u zamrzivacu, upotrebljavamo po kocku kad nam treba u jelima, s tim da pripazite kad solite jer su kocke slane.

Savet