

Varivo od sargarepe

Evo jedno jednostavno a ukusno varivo

1 Narendati sargarepu i staviti da se kuva u 400 ml mleka na tihoj vatri..

2

3

4

5

6

7

8

9

10 Staviti zacine i dosipati mleko po potrebi

11

Sastojci:

sargarepe 250g-300g

mleka 400ml-500ml

belog luka 1cesanj

brasna 1 kasika

ulja malo

so, vegeta.. po ukusu

12

13

14

15

16

17

18

19 da je gotovo napraviti zaprsku od ulja, brasna i belog luka i sipati u sargarepu

20

21

22

23

24

25

27

28 postaviti jos malo da se krcka pazeci da ne zagori

Napomena:

Sluziti toplo...prijatno.....