

# Povrće u umaku od sira i sušene vratine

Za četiri osobe

- 400 g [povrća](#) (mahune, graha šečerca, graška, brokole i cvijetače)
- 100 g ribanog [sira](#) gaude
- 200 g kraškog vrata
- 300 ml [slatkog vrhnja](#)
- 50 g maslaca
- 1 VŽ koncentrata za [mesnu juhu](#) (ili vegeta)
- 1 MŽ mljevenog [bijelog papra](#)



Povrće, može i smrznuto, prokuhajte tj. [blanširajte](#) u slanoj vodi 7-8 minuta, te odmah ohladite u hladnoj vodi. Povrće ocijedite.

Na tavici naglo popržite na kockice narezan kraški vrat, toliko da se meso samo malo zarumeni.

Dodajte maslac te kad se otopi na to ocijeđeno [povrće](#), promješajte dodajte koncentrat od juhe (ili vegetu) te popaprite.

Prelite sa [slatkim vrhnjem](#) i posipajte sa ribanom gaudom.

Na laganoj vatri mješajte dok se gauda i vrhnje ne sjedine.

Povrće u umaku od sira i sušene vratine servirajte sa špagetama ili rižom.



[www.moja-kuhinja.com](http://www.moja-kuhinja.com)