

orba od pecuraka (2)



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **100 g** pecuraka
- **1**veci krompir
- **1**veca šargarepa
- **1**struk mladog, crnog luka
- **1**mlada (manja) tikvica
- sveža miroija
- suvi biljni zacin
- biber
- pavlaka
- ulje
- **1 kockica** pilece supe

Priprema

Crni luk iseckati sitno, i staviti na malo ulja, da se proprži. Pecurke iseckati na listice, krompir i tikvicu krupno narendati, a šargarepu sitno narendati. Sve dodati proprženom luku, promešati, pa naliti sa 1l vrele vode.

Ostaviti corbicu da prokljuca, pa dodati kockicu za supu i zacine. Neka corbica blago vri, oko 30 minuta. Zatim cobu ispasirati, ako treba dosoliti i poslužiti. U svaki tanjir corbe staviti po jednu kašiku kisele pavlake.

Savet