

## *orba od šampinjona, graška i dimljene slanine*



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **100 g** dimljene slanine
- **200 g** zelenog graška
- **200 g** šampinjona
- **1 kašika** ulja
- **1** crni luk
- **200 ml** kisele pavlake
- **1** šargarepa
- **1 šolja (od 250 ml)** koren peršuna
- **1/2** limuna (samo sok)
- **1 kašika** sitno iseckanog peršunovog lišća
- so
- biber

### **Priprema**

Dimnjenju slaninu, šampinjone, šargarepu, peršun i crni luk iseckati na jako male kockice.

U ulju ispržiti slaninu, dodatki iseckano povrće (luk, šargarepa, peršun). Malo pržiti, pa dodati šampinjone, malo propržiti pa dodati grašak - sve zajedno dinstati nekoliko minuta. Posoliti, pobiberiti i naliti vode (oko 2 l), kuvati dok povrće ne omekša.

Kad bude skuvano, skinuti sa vatre. Zajedno umutiti kiselu pavlaku i sok od limuna, dobro promešati - u to sipati malo prohladene supe, sjediniti, sipati u supu, dobro promešati. Staviti peršunovo lišće.

**Savet**