Hidiv Çorbas



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **25** min

Sastojci

Potrebno je:

- **4-5**šampinjona ili 1 vrganj
- **1 manja**tikvica
- **1**šargarepa
- **1 šolja (od 1,5 dl)**smrznutog graška
- **4 kašike**maslinovog ulja
- **1 kašika**putera
- **2 kašike**brašna
- **oko 1 l**tople vode
- so
- biber
- mješavina zacina

I još:

- **1 šolja**jogurta
- **1**žumance

Priprema

Zagrijati ulje i puter, pa dodati narezane gljive (ja sam koristila vrganje, a u originalnom receptu su šampinjoni). Propržiti 3-4 minute. Zatim dodati brašno. Nakon 10-tak sekundi, sipati toplu vodu, miješajuci svo vrijeme. Dodati na kockice narezane tikvicu i mrkvu, grašak, pa zaciniti po ukusu. Kuhati nekih 15-tak minuta. Sjediniti jogurt i žumance. Sipati par kašika tecnosti iz šerpe, pa pažljivo sipati smjesu u šerpu, miješajuci svo vrijeme.

Nakon 5 minuta kuhanja na laganoj vatri, poslužite!

Savet