

## *orbica od šargarepe*



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **30** min

### **Sastojci**

#### **Za corbicu:**

- **150 g** šargarepe
- **1** cenbelog luka
- **2 kašike** ovsenih pahuljica
- **1 kašicica** kima
- **prstohvat** bibera i umbira
- **100 g** kukuruza šecerca
- **1 kašika** ulja
- **1 kašicica** soli

### **Priprema**

Šargarepu ocistiti, iseci na kolutove i skuvati u pola litre vode. Kuvati oko deset minuta, dok šargarepa ne omekša. Šargarepu izmiksati u blenderu ili štapnim mikserom. Na zagrejanom ulju propržiti pola cena belog luka koji ste prethodno sitno iseckali, kim, umbir i biber. Pržiti kratko uz neprekidno mešanje, dok beli luk malo ne porumeni, a kim ne pocne da "pucketa". Sipati izmiksanu šargarepu, pa dodati ovsene pahuljice, kukuruz, so i drugu polovinu cena sitno iseckanog belog luka. Sipati još pola litre vode i kuvati pet minuta. Posuti peršunovim listom.

### **Savet**