# *Šarena corba sa pirincem*

## Sastojci

**Potrebno je:**

- 100 g pirinca
- 150 g zelja
- 2 šargarepe
- 2 l vode
- 1 kocka za supu
- 1 manji koren celera
- 1 koren peršuna
- 1/2 veze persunovih listova
- 1 kašika putera

## Priprema

Šargarepu, celer i koren peršuna ocistiti i iseci na kockice. Izdinstati ih na zagrejanom ulju, dodati kocku kokošije supe i sipati 2 l vode. Kada prokljuca, smanjiti vatru i na srednjoj temperaturi kuvati pola sata.

Rešetkastom kašikom izvaditi povrce, ispasirati ga i vratiti u supu u kojoj se kuvalo. orbu po ukusu posoliti i pobiberiti, dodati zelje iseceno na tanke rezance, a zatim opran i oceen pirinac. Poklopiti i kuvati još pola sata, odnosno dok se pirinac ne obari. Zatim umešati puter, promešati, skloniti sa šporeta i posuti sitno iseckanim peršunovim lišcem.