orba od šargerepe sa kimom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **100 g**šargarepe
- **4 kašike**kukuruzno brašno
- **3 kašike** ulje
- **1** jaje
- **1 kašika**kim

Zacini:

- **1 kašika**suvi biljni zacin
- **malo**biber
- **malo**svež peršun

Priprema

Šargarepu ocistite, oprate i isecite na tanke trake, pa je na srednjoj vatri malo propržite na ulju. Dodajte kukuruzno brašno i pržite još 5 minuta. Nalite litar vode, zacinite suvim biljnim zacinom, biberom i pospite kimom. Ostavite da se kuva na srednjoj vatri oko 20 minuta. Kada je kukuruzno brašno sasvim kuvano, razbijte jedno jaje i umešajte u corbu. Na kraju dodajte naseckan svež peršun.

Savet