

Povrtna corbica



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g** graška
- **300 g** krompira
- **300 g** šargarepe
- **2 glave** crnog luka
- **1** belog luka
- biber
- so
- peršun
- **1 kašičica** tucane paprike
- **1** kocka supu
- **6** dl vode

Za zapršku

- **1** dl ulja
- **2 kašike** brašna
- **3 kašike** slatke mlevene paprike

Priprema

Šargarepu, luk i krompir iseci na kockice. U odgovarajucu šerpu staviti ulje i dodati brašno i mlevenu papriku. U to dodati luk (crni i beli) i propržiti sve zajedno. Nakon toga dodati grašak i šargarepu i naliti vodom. Kada provri staviti kocku za supu i kuvati 15 minuta. Nakon toga dodati i krompir i ostale zacine. Dokuvati još 15-20 minuta.

Savet