

orba od povrca



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- 1šargarepa
- 2krompira
- brokoli
- karfiol
- **200 ml**pavlaka za kuvanje
- 2jajeta
- **2 pilece kocke** za supu

Preprema

U 1,5 l vode staviti dve pilece kocke za supu ili kosku od pileceg belog mesa. Kada kljuca dodati na kockice iseckanu šargarepu, a zatim na kocke iseckan krompir. Kada šargarepa i krompir budu skoro kuvani dodati cvetove brokolija i karfiola.

Kada povrce bude gotovo, skloniti šerpu sa ringle i ubaciti umucenu pavlaku za kuvanje sa jajima. Nakon što ubacite, lepo promešajte i stavite još dva-tri minuta na jako niskoj temperaturi da se skuva.

Savet

Ja najviše volim kada ima najviše karfiola. I volim kada je orba puna povra, sve sastojke možete staviti koliko vi želite i volite :) Ako nešto nije jasno u receptu, pitajte :)