

orbica sa povrcem i vrganjima za post na vodi



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **100** g pasterizovanih ili svežih vrganja
- **1 šoljica** pecenih semenki suncokreta
- **1/2 šoljice** susama pecenog
- **1 šoljica** sušenog povrca
- **1/2 korenare** danog celera
- **1 pregršt** širokih posnih rezanaca
- **1 kašika** brašna
- maloaleve paprike
- malobibera
- **7 dl** vode
- **nekoliko** grancicasveže majcine dušice

Priprema

Posudu u kojoj cete spremati corbicu, stavite na vatru da se zagreje, sipajte prvo semenke suncokreta i susama i još malo ih propecite, dodajte kašiku brašna, malo promešajte da brašno dobije krem boju. Sklonite sa vatre i onda dodajte alevu papriku, sušeno povrce, narezane vrganje i narendan celer. Sve lagano kašikom promešajte i nalijte sa 7 dl hladne vode. Vratite posudu na vatru i pustite da vri poklopljeno desetak minuta, zatim dodajte pregršt rezanaca, posolite i zabiberite po Vašem ukusu. Kuvajte još desetak minuta, pospite sušenim ili svežim peršunom i grancicama majcine dušice.

Veoma je ukusna i hranljiva, jako je dobra ako se kod služenja u šoljicu doda i kašicica limunovog soka.

Savet