

orba od leblebije



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g**kuvane leblebije
- **1**veci krompir
- **2**srednje šargarepe
- **1**glavicašalot luka
- **3**cenabelog luka
- **3**kašikemaslinovog ulja
- **500 ml**pileceg bujona
- **1**kašicicasušenog timijana
- **po ukususo**
- **po ukusubiber**
- **po ukusuparmezan**

Priprema

Na maslinovom ulju propržiti dok ne omekša sitno seckani šalot. Dodati zgnjeceni beli luk i timijan i kratko pržiti, paziti da beli luk ne porumeni.

Dodati na kockice secen krompir, kolutove šargarepe i bujon. Zaciniti i kuvati na tihoj vatri dok povrce ne omekša.

Dodati leblebiju i još kratko kuvati. Na stranu izdvojiti trecinu povrca, a ostatak corbe izmiksati štapnim mikserom.

Vratiti povrce u corbu i servirati uz dodatak rendanog parmezana.

Savet

Najbolje je koristiti konzerviranu kuvanu leblebiju, ali ukoliko ne možete da je pronaete potrebno je da dvostruko manju koliinu suve leblebije potopite preko noi u hladnu vodu. Narednog dana u novoj vodi kuvajte leblebiju oko jedan sat i tek onda je možete koristiti za pripremu orbe.