

## *orba od sojinih ljuspica*



### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 100 g sojinih ljuspica
- 3 krompira
- 1 glavica crnog luka
- 2 kašike zobnih pahuljica
- 3 cena belog luka
- aleva paprika
- peršunovo lišće
- ulje
- so

### **Priprema**

Na zagrejanom ulju izdinstati sitno nasackan crni luk, umešati alevu papriku i dodati sojine ljuspice zatim očišćen i na kocke isecen krompir. Sipati vode i poklopljeno dinstati dok povrce ne pocne da omekšava.

Dodati zobene pahuljice i naliti još vode koliko je potrebno da corba bude odgovarajuće gustine. Po ukusu posoliti i nastaviti sa kivanjem dok sve ne bude mekano.

Ovako kuvanu corbu od sojinih ljuspica zaciniti izgnjecenim belim lukom i naseckanim lišćem peršuna.

Poslužiti toplo.