

## *Letnja corba sa povrćem i jogurtom*



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **1 manjatikvica**
- **2 šargarepe**
- **1 glavica** crnog luka
- **5 srednjih** mladih krompira
- **1** kocka za supu povrtna
- **oko 1** l vode
- **1 kašičica** soli
- **1 kašičica** suvog biljnog zacina
- **2 kašičice** seckanog svežeg peršuna
- **2 dl** jogurta

### **Priprema**

Tikvicu oljuštiti, ocistiti od semena i iseci na kockice. Šargarepu oljuštiti i narendati na krupno. Mladi krompir oljuštiti i iseci na kockice, a luk na rebarca.

U dublju šerpu staviti luk i vode tek toliko da pokrije luk. Posoliti i dinstati poklopljeno 5 minuta. Zatim dodati šargarepu, krompir, so, suvi biljni zacin i još malo vode, pa dinstati poklopljeno oko 20 minuta. Povremeno promešati.

Zatim dodati tikvice i promešati.

Naliti 1 l vode i dodati kocku za supu, poklopiti i ostaviti da provri. Kad provri, dodati sitno seckan peršun i

kuvati dok tikvice ne omekšaju.

Kad je corba gotova, skinuti sa vatre, dodati jogurt i promešati.

Ostaviti da se malo prohladi, pa poslužiti.

### **Savet**