

umbir corba



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **25** min

Sastojci

Potrebno je:

- **3 kašicice** maslaca
- **5-6** šargarepa
- **1 kašicica** izrendanog korena umbira
- **1 glavica** crnog luka
- **2** čaše vode
- **4 kašicice** suvog biljnog začina
- **maloperšuna**

Priprema

Otopiti puter na srednjoj temperaturi, dodati sitno iseckan luk i šargarepu iseckanu na kolutove. Dinstati 5 minuta.

Dodati vodu, umbir i suvi biljni zacin. Poklopiti i kuvati 15-ak minuta.

Kada se skuvano skloniti sa šporeta i izmiksati štapnim mikserom ili u blenderu. Posolite po ukusu i dekorisati peršunom.

Savet

Zdrava i ukusna corba. Moguce je kombinovati sa limunom za one koji vole.