

orba sa šampinjonima (2)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g**šampinjona
- **1** vecicrni luk
- **1** vecašargarepa
- **1 dl**neutralne pavlake
- **1**krompir
- **1,5** l vode
- **po ukusu**so i biber

Priprema

Na malo ulja izdinstati sitno secen crni luk i izrendanu šargarepu. Dodati malo vode i krompir isecen na kockice, zaciniti po ukusu i sve krckati oko 15 minuta.

Šampinjone iseci na listice i dodati u corbu, naliti preostalu vodu i kuvati dok na omekšaju. Pred sam kraj dodati neutralnu pavlaku, zaciniti još ako je potrebno i posuti suvi peršun. Služiti toplo.

Savet

Prijatno :)