

orba od rotkvica



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **malokosti** za supu
- **300 g**krompira
- **1 vezica** rotkvica
- **1 manja glavica**crnog luka
- **1** šargarepa
- **1 kašika**putera
- **malosoli**
- **malobibera**
- **malosuvog** biljnog zacina
- **1 cašak**isele pavlake
- **2 kašike**belog vina

Priprema

U šerpu stavite kašiku putera, i prodinstajte luk koji ste sitno isekli. Dinstajte da luk skroz omekša. Dodajte parce mesa sa kostima, krompir isecen na komade i secenu šargarepu. Pola vezice rotkvica operite, secite na cetvrtine i dodajte povrću. Sve zajedno malo prodinstajte. Dolijte vode, posolite i ostavite da prokljuca, a zatim smanjite vatru i kuvajte lagano na manjoj temperaturi oko 40-tak minuta. Kostu za supu izvadite, ako ima malo mesa na njemu odvojite i vratite meso nazad u šerpu. Izgnjecite pripremljene sastojke gnjecilicom za pire. Preostale rotkvice isecite na kolutove i dodajte u šerpu. Dodajte pavlaku i vino. Pobiberite i dodajte suve zacine. Kuvajte još desetak minuta i poslužite corbu dok je još topla.

Savet