

orba od kelerabe



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2 **manje**kelerabe
- 2 šargarepe
- 1 **manja glavica**crnog luka
- 1/2 **manje glavice** celera
- 2 **cena** belog luka
- **malo** miroije

I još:

- 1jaje
- 2 **kašike**griza
- **maloulja**
- **malomargarina** ili putera
- **malosoli**
- **malobibera**
- **malosuvog** biljnog zacina
- **malolimuna**
- **malokisele** pavlake

Priprema

U šerpi otopite ulje i puter, zatim dodajte crni luk i prodinstajte. Ubacite kelerabu, šargarepu, celer sve iseckano na kocke, beli luk na sitno. Dolijte malo vode da prekrije povrce i kuvajte oko pola sata da povrce omekša i voda ispari. Zatim jaje pomešajte sa grizom (možete pomešati i sa decilitrom pavlake za kuvanje). Promešajte i

dolijte vode oko 1-1,5 litar. Posolite, pobiberite i dodajte zacine. Ukljucite ringlu na najjace dok ne pocne da kljuca a onda smanjite vatru i kuvajte još 15 minuta. Pred kraj dodajte seckanu miroiju i sok od lumuna. Iskljucite ringlu i ostavite na toploj do služenja. orbu poslužite toplu sa kašicom kisele pavlake.

Savet