

orba od šargarepe (3)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- 250 g šargarepe
- 1 manji krompir
- 4-5 cenabijelog luka
- 2 kašike maslinovog ulja
- 500 ml pileceg bujona
- 250 ml mlijeka
- po želji soli
- po želji bibera

I još:

- malo sjemenki lana i susama

Priprema

Povrce oprati i isjeci na manje kocke. Bijeli luk sjeci na listice.

Maslinovo ulje sipati u šerpu, dodati isjeceno povrce, prodinstati, naliti pilecim bujonom i mlijekom i zaciniti po želji. Kuvati 20 minuta na tihoj vatri da povrce omekša.

Zatim izmiksati štapnim mikserom i kuvati još 3-4 minuta.

Servirati toplu ili hladnu corbu, jednako je lijepo i ukusno. Posuti sjemenkama lana i susama. Prijatno!

Savet