

Potaž od šargarepe



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **4-5 vecih šargarepa**
- **1 srednjikrompir**
- **1 glavicacrnog luka**
- **1/2 celera**
- **malopraziluka**
- **2 manjaperšuna**
- **1 šoljamleka**
- **malosuvog biljnog zacina**
- **malosoli**
- **malobibera**
- **po ukusubeli luk u prahu**
- **po ukusukari**
- **po ukusubosiljak**

Priprema

Ocistiti svo povrce i iseci, staviti u šerpu i naliti vodom. Dodati sve zacine po ukusu najbolje ako ne volite neke izostavite. Kuvati dok ne bude dobro raskuvano. Nekih pola sata ako sitnije isecete.

Odliti malo vode u ciniju da bi corba bila gušća pa blendirati štapnim mikserom dok se sve ne izpasira. Vratiti na ringlu i dodati mleka po želji zbog gustine. Služiti uz pavlaku ili krutone od hleba koje možete sami napraviti! Prijatno!

Savet

orbica je preukusna i ako se jede u kombinaciji sa krutonima od hleba može zameniti obrok jer je baš lagana, ali i sita! Pravi se bez zaprške i ulja tako da je potpuno zdrava i dijetalna, ako postite nemojte dodavati mleko ukusna je i tako!