

orbica sa šampinjonima



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **180** min

Sastojci

Potrebno je:

- **800 g**šampinjona
- **7 manjih**šargarepa
- **2 vece glavice**crnog luka
- **6 cenjabelog** luka
- **125 g**margarina
- **po potrebi**ulja
- **1 vezica**peršuna
- **po želji**suvog biljnog zacina
- bibera
- majcine dušice
- ruzmarina
- bosiljka
- **2 kašike**brašna

I još:

- **po potrebi** pavlake
- **1**limun

Priprema

Crni i beli luk izblendovati i staviti da se prži na ulju 20 minuta, na tihoj vatri.

Šargarepu i peršun zajedno izblendovati. Potom dodati u luk zajedno sa 4 šolje vode, pa krckati još 20 minuta.

Dok se to krcka pecurke oprati. Odvojiti kapice od stabljikica. Kapice iseci na tanko.

Stabljikice izblendovati pa dodati u šerpu sa 1 šoljom vode. Krckati na tihoj vatri. 20 minuta.

Dodati isecene kapice pa naliti vodom. Dodati zacine po želji bosiljak, biber, majcinu dušicu, ruzmarin, suvi biljni zacin. Ostaviti da provri.

Kada provri dodati na kockice iseckan margarin, pa pustiti da se polako rastopi, uz povremeno mešanje. I neka vri i dalje na tihoj vatri 40 minuta. Vodu dodavati po potrebi.

Napraviti tanku zapršku, malo ulja i 2 ravne kašike brašna, da ne bude gusta zaprška pa dodati corbi, povremeno mešati 20 minuta.

Pri posluženju, u tanjir sipati 1-2 kašike pavlake, sipati odgore corbu, lepo sjediniti sa pavlakom i dodati po želji par kapljica limunovog soka.

Savet

orba je fenomenalna. Ja je najviše preferiram u kombinaciji sa piletinom i podvarkom. Lepša je kada se doda više pavlake.