

## **orba od povrca (4)**



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **35** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 2krompira
- 1,5l vode
- 2šargarepe
- 2prase
- 2luka crnog
- 2rotkvice manje
- 2paprike
- 5 listaspanaca
- 2veze peršuna
- so
- biber
- miroija

### **Priprema**

Luk i krompire oguliti i oprati i iseci na četvrtinu, staviti u šerpu, prasu i šargarepu isto oguliti i oprati i iseci na pola dodati u šerpu sa krompirom i lukom. Oprati rotkvice iseci na pola i dodati u šerpu. Dodati opran spanac i peršun secen na pola, oprati papriku i iseci na pola dodati u šerpu sa ostalim povrćem. Naliti vodom i kuvati. Kad omekne izmiksati mikser štapom. Dodati zacine i prokuvati koji minut.

### **Savet**

Po želji možete dodati brokule i karfiol.