

Prolecno socivo



Sastojci

Potrebno je:

- 1/2 kg sociva
- 2 šargarepe
- 1 manji koren celera
- veza mladog luka
- so
- biber
- maslinovo ulje

Priprema

Sprema se u ekspres loncu. Na maslinovom ulju direktno u ekspres loncu, propržiti naseckan mladi luk (ne mora mnogo sitno), doda se šargarepa, iseckana na kockice i na kraju celer iseckan na kockice.

Proprži se da se sve sjedini, pa se doda socivo i proprži sa svime. Posoli se i pobiberi, po ukusu nalije se vode 4 prsta preko sociva, zatvori se lonac i od kada "propišti" kuva se 35 minuta na smanjenoj vatri naravno.

Gotovo socivo se promeša i sipa u tanjire.