

## ***?orba sa brokolijem***



### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 300 g brokolija
- 1 šargarepa
- 1 parce pileceg belog mesa
- 2 krompira
- so po ukusu
- 1 glavica crnog luka
- 1 cen belog luka
- 1 kašika brašna
- malo vode

### **Priprema**

U posudi staviti pilece belo, rendanu šargarepu, crni i beli luk i seckan krompir. Naliti vodom, posoliti i ostaviti da se kuva.

Brokoli oprati, ocistiti, iseci što sitnije. Kada je corba skoro kuvana ubaciti brokoli, jer njemu treba malo vremena da se skuva. Kada je sve kuvano izvaditi pilece meso, iseckati ga što sitnije, ubaciti u corbu.

U posebnoj ciniji staviti kašiku brašna i malo vode i preliti preko corbe. Ostaviti još dva minuta na vatri, a onda skloniti, sacekati da se malo ohladi i služiti.