

orbica od povrca



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 glavica** crnog luka
- **2 veće** crvene paprike
- **4** krompira
- **2** šargarepe
- **1** manja tikvica
- **2 kašike** pšenicnog griza
- so
- biber
- mješavina začina

Priprema

Na ulju propržiti sitno sjeckan crni luk, pa kad postane staklast, dodati i sitno sjeckane crvene paprike. Kratko pržiti, miješajući, pa kad paprika omekša dodati 2 kašike griza.

Preliti vodom, pa dodati na kockice sjeckane šargarepe i krompir. Zaciniti po ukusu, pa poklopiti i ostaviti da se kuva.

Po potrebi doliti vode (u zavisnosti od toga koliko gustu corbu želite), pa dodati i na kockice sjeckanu tikvicu. Još kratko kuvati, pa poslužiti.

Savet

Po ukusu možete dodati i pavlaku.