

orbica od prokelja protiv prehlade



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **25 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **200 g** prokelja
- **1 dl** kuvanog paradajza
- **1 kockica** govee supe
- **1 glavica** crnog luka
- **4 cen**abelog luka
- **7-8 dl** vode
- **prstohvat** soli
- **na vrh kašice** bibera
- **maloulja**

Priprema

Iseci na rebarca crni luk i propržiti na malo ulja uz dodatak soli, zatim dodati sitno seckan beli luk, kratko propržiti, pa naliti 7-8 dl vode. Kada provri, dodati kockicu za supu, biber, promešati i dodati prokelj isecen na cetvrtine. Kuvati 10ak minuta pa dodati kuvani paradajz (1dl ili po ukusu) i kuvati još 5 minuta ili dok prokelj dovoljno ne omekša. Prijatno!

Savet

Prokelj je najbolje kuvati do 15 minuta, kako bi sauvao blagotvorna svojstva.