

Vitaminska corba (2)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **100 g**graška
- 2vece šargarepe
- **1 šakapirinca**
- **1 veca glavicacrnog luka**
- 4veca krompira
- **1jaje**
- lovorov list
- suvi biljni zacin
- mirodjija
- peršun

Priprema

Iseckati na kockice luk, krompir, šargarepu.

U šerpu nalijemo litar vode i stavimo grašak, krompir, luk i šargarepu da se kuvaju. Nakon dvadesetak minuta kuvanja dodamo pirinac, lovorov list i ostale zacine i kuva se još pola sata.

Kada je corba gotova sklonimo je sa šporeta da se prohladi. Za to vreme umutimo jedno jaje i kad je corba prohlađena kutlacom sipamo vodicu iz corbe u posudu sa jajetom i mesamo i sve tako dok svu vodicu ne prebacimo. Zatim vodu vracamamo u posudu, promesamo.

Savet