

orba od krompira i praziluka



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2**praziluka (skracenog zelenog dela)
- **2**krompira (belog)
- **1**veca šargarepa
- **100-150 g**maslaca (bez soli)
- **1-1,5 kašike**suvog biljnog zacina
- **1 kašika**svežeg, seckanog lista peršuna
- **malom**levenog bibera

Priprema

U vecoj šerpi istopiti maslac na umerenoj vatri (paziti da ne izgori). Iseci oprani praziluk i pržiti na maslacu (ne mora da dobije boju, samo da se "znoji"), uz stalno mešanje. Oguliti krompir i šargarepu, iseckati na kockice i dodati u šerpu. Pržiti 20-ak minuta, uz stalno mešanje. Dodati seckani list peršuna i zacin, naliti vodom (oko 3 l) i kuvati oko 90 minuta na laganoj vatri. Gotovu corbu izmiksati štapnim mikserom. U tanjiru dekorisati sa malo peršuna i kapljicama ulja. Prijatno!

Savet

Maslac može da se zameni uljem, ali orba gubi dosta na ukusu!