

orba od krompira i praziluka



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **90 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 2praziluka (skracenog zelenog dela)
- 2krompira (belog)
- 1veca šargarepa
- **100-150 gmaslaca (bez soli)**
- **1-1,5 kašikesuvog biljnog zacina**
- **1 kašikasvežeg, seckanog lista peršuna**
- **malomleenog bibera**

Priprema

U vecoj šerpi istopiti maslac na umerenoj vatri (paziti da ne izgori). Iseći 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!