

Prolecna corba



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2krompira
- **1 glavica**crnog luka
- 2šargarepe
- **2 koren**aperšuna
- **1/2 koren**acelera
- **200 g**graška
- **1-2 cen**abelog luka
- 2 manja pileca bataka

Priprema

Narezati povrce na sitne kockice i zajedno sa batacima staviti u hladnu vodu da se kuva, voda je hladna da bi se pojacao ukus mesa, ako želite slabiji, onda nalijte toplu vodu, ovo sam nasla u nekom casopisu, kao savet... Kuvati oko 50 minuta, da svo povrce omekša i bataci se skuvaju. Izvaditi povrce, izmiksati i naliti temeljcem, do željene gustine. Zaciniti suvim biljnim zacinom i biberom. Vratiti još par minuta na vatru.

Savet

Po želji, sa povrem možete izmiksati i piletinu, ako ne, može biti i samo povrtna orbica, kao ova...