

orba od zelja



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je

- **100 g** praziluka
- **100 g** šargarepe
- **100 g** šampinjona
- **1** vezazelja
- **2 kašike** kukuruznog griza
- **2 kašike** ulja
- **po ukusu**
- biber
- umbir
- beli luk
- suvo povrće

Priprema

Šargarepu i praziluk iseckati na sitne kockice i pržiti kratko na vrelom ulju, oko minut-dok šargarepa ne pusti boju, a praziluk miris. Nakon toga sipati šolju vode i kuvati oko deset minuta. Zelje i šampinjone iseckati, pa dodati kao i sve ostale začine. Doliti još oko 1,5 l vode i kuvati još deset minuta. Na kraju kuvanja dodati kukuruzni griz.

Savet

možete dodati začine koje volite.