

## ***?orba sa geršlom***



težina: **lako**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 2 pileca bataka (može i pilece grudi)
- 2 manje šoljice geršle
- 1 korenšargarepe
- 1 glavica crna luka
- 2 cesnabela luka
- 1 list lovora
- 2-3 kašike kisele pavlake
- po potrebi
- sitno seckani peršun
- beli mleveni biber

### **Priprema**

U posudi sa malo ulja propržiti batak sa svih strana, dodati seckani crni luk, šargarepu beli luk, opranu i ocedjenu geršlu i list lovora. Dodati vode (oko 2 litra) i kuvati dok se ne skuva. Tada dodati zacini. Sitno seckani peršun, beli mleveni biber i kiselu pavlaku, da baci 2-3 kljuca i corba je gotova.

### **Savet**

Ako želite redju ?orbu onda staviti 1 šoljicu geršle.