

orba sa geršlom



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 2pileca bataka (može i pilece grudi)
- **2 manje šoljicegeršle**
- **1 koren**šargarepe
- **1 glavicacrna luka**
- **2 cesnabela luka**
- **1 listlovora**
- **2-3 kašikekisele pavlake**
- **po potrebiso**
- sitno seckani peršun
- beli mleveni biber

Priprema

U posudi sa malo ulja propržiti batake 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 zacin. 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.