

orba od pecuraka (2)



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **100 gpecuraka**
- **1veci krompir**
- **1veca šargarepa**
- **1struk mladog, crnog luka**
- **1mlada (manja) tikvica**
- sveža mirojija
- suvi biljni zacin
- biber
- pavlaka
- ulje
- **1 kockicapilece supe**

Priprema

Crni luk iseckati sitno, i staviti na malo ulja, da se proprži. Pecurke iseckati na listice, krompir i tikvicu krupno narendati, a šargarepu sitno narendati. Sve dodati proprženom luku, promešati, pa naliti sa 1l vrele vode.

Ostaviti corbicu da prokljuca, pa dodati kockicu za supu i zacine. Neka corbica blago vri, oko 30 minuta. Zatim cobu ispasisirati, ako treba dosoliti i poslužiti. U svaki tanjur corbe staviti po jednu kašiku kisele pavlake.

Savet