

orba od šampinjona, graška i dimljene slanine



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **100 g**dimljene slanine
- **200 g**zelenog graška
- **200 g**šampinjona
- **1 kašikaulja**
- 1crni luk
- **200 ml**kisele pavlake
- 1šargarepa
- **1 šolja (od 250 ml)**koren peršuna
- **1/2**limuna (samo sok)
- **1 kašikasitno** iseckanog peršunovog lišca
- so
- biber

Priprema

Dimnljenu slaninu, šampinjone, šargarepu, peršun i crni luk iseckati na jako male kockice.

U ulju ispržiti slaninu, dodatki iseckano povrce (luk, šargarepa, peršun). Malo pržiti, pa dodati šampinjone, malo propržiti pa dodati grašak - sve zajedno dinstati nekoliko minuta. Posoliti, pobiberiti i naliti vode (oko 2 l), kuvati dok povrce ne omekša.

Kad bude skuvano, skinuti sa vatre. Zajedno umutiti kiselu pavlaku i sok od limuna, dobro promešati - u to sipati malo prohlaene supe, sjediniti, sipati u supu, dobro promešati. Staviti peršunovo lišce.

Savet