

Brza orba



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 glavica** crnog luka
- **2 cen** belog luka
- **2 vece** šargarepe
- **2 veca** krompira
- **1 kocka** pilece supe
- **1** žumance
- **1 kašika** brašna
- **1 dl** pavlake

Priprema

Crni i beli luk iseckati sitno i propržiti na malo masnoce. Šargarepu iseci sitno na kockice pa i nju dodati u luk. Dinstati dok šargarepa ne omekša. Krompir iseci na sitne kockice i dodati kad je šargarepa skoro gotova. Naliti vodom, dodati pilecu kocku, lovorov list i po potrebi zaciniti. Kuvati dok povrce ne bude kuvano. Kad je skuvana o povrce u corbu dodate umuceno zumance sa pavlakom i šecerom.

Savet