

Letnja corbica



težina: **lako**

za: **5 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **50 g** kinoe
- **2** šargarepe
- **1** manjatikvica
- **2** srednjaparadajza
- **2** cenabelog luka
- **1/2** kašičicekarija
- **1/3** kašiceumbira u prahu
- **1** prstohvatšecera i bibera
- **1** kašicicamorske soli
- **2** kašikeperšunovog lista
- **2** kašikeulja
- **1,5** l vode

Priprema

Kinou dobro oprati, šargarepu izrendati na tanke listice. Preliti vodom i kuvati oko deset minuta. Nakon toga dodati iseckan paradajz, tikvice i ulje kao i sve ostale zacine osim peršunovog lista. Kuvati 15-tak minuta. Nakon toga dodati peršunov list.

Savet