

Posna corba od šargarepe



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Za corbu:

- **400 g** šargarepe
- **200 g** tikvica
- **1 glavica** crnog luka
- **5** cenabijelog luka
- **1 kašik** biljnog zacina
- **1/2** vezice peršuna

Priprema

Sve gore navedene sirovine dobro oprati i oguliti.

Povrce isjeci po želji. U dublju šerpu staviti malo ulja pa dodati luk da se dinsta i onda dodati ostalo povrce. Sve dinstati 15 minuta uz cesto miješanje. Dodati biljni zacin. Zatim dodati 1 kašiku brašna, dobro sjediniti i naliti sa vodom.

Corbu kuvati oko 45 minuta. Služiti toplo uz integralni hljeb. Prijatno!

Savet