

orba puna vitamina



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Za corbu:

- **1 glavica** crnog luka
- **1 glavica** ljubicastog crnog luka
- **1 koren** šargarepe
- **1/2 koren** celera
- **2 srednjak** krompira
- **1 manji struk** praziluka
- **1 vezališca** cvekle
- **4 kašike** maslinovog ulja
- **2 kašike** integralnog brašna
- **5 kašika** ovsenih pahuljica
- **1 kašičica** soli
- **1 kašičica** suvih začina
- **1.5 l** vode

Priprema

Svo povrce dobro oprati i usitniti, crni luk na rebarca, prazi na kolutove, šargarepu i krompir na kockice, celer izrendati, a lišce cvekle iseckati na rezance. U šerpu sipati ulje i propržiti prazi i crveni luk, dodati iseckano lišce i još malo propržiti. Zatim dodati na kockice iseckan krompir i šargarepu i narendanu cveklu i celer. Kad se sve lepo proprži i promeni boju dodati brašno, ovsene pahuljice i so, još malo propržiti i naliti sa 1,5 litara hladne vode. Ostaviti da vri još desetak minuta. Po želji dodajte biber i druge začine. Ovo je posna corba ako želite da dodate meso isti je postupak samo meso dodajem odmah posle luka i mora se kuvati duže od deset minuta. Može se na kraju zaciniti rendanim kackavaljem. Prijatno!

Savet

U šerpu sipati ulje i propržiti prazi i crveni luk, dodati iseckano liše i još malo propržiti. Zatim dodati na kockice iseckan krompir i šargarepu i narendanu cveklu i celer. Kad se sve lepo proprži i promeni boju dodati brašno, ovsene pahuljice i so, još malo propržiti i naliti sa 1,5 litara hladne vode. Ostaviti da vri još desetak minuta. Po želji dodajte biber i druge zaine. Ovo je posna orba ako želite da dodate meso isti je postupak samo meso dodajem odmah posle luka i mora se kuvati duže od deset minuta. Može se na kraju zainiti rendanim kakavaljem. Prijatno!