

Šorba od šargarepe



Sastojci

Potrebno je:

- 4 šargarepe
- 1 žumance
- 1 dl milerama
- 1 glavica luka
- ulje
- biber
- so

Priprema

Šargarepu ocistite pa je sitno isecite. iseckajte i crni luk, a onda sve propržite na ulju. Pospite brašnom i naljite vodom. Posolite po ukusu i pobiberite. Kuvajte oko dvadesetak minuta. Nakon toga izmahnite lonac sa vatre i zacinite corbu mileramom u kome ste razmutili žumance.