

## **orbica od šargarepe**



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **30** min

### **Sastojci**

#### **Za corbicu:**

- **150 g**šargarepe
- **1 cen**belog luka
- **2 kašike**ovsenih pahuljica
- **1 kašicicak**ima
- **prstohvat**bibera i umbira
- **100 g**kukuruza šecerca
- **1 kašikaulja**
- **1 kašicicasoli**

### **Priprema**

Šargarepu ocistiti, iseci na kolutove i skuvati u pola litre vode. Kuvati oko deset minuta, dok šargarepa ne omekša. Šargarepu izmiksati u blenderu ili štapnim mikserom. Na zagrejanom ulju propržiti pola cena belog luka koji ste prethodno sitno iseckali, kim, umbir i biber. Pržiti kratko uz neprekidno mešanje, dok beli luk malo ne porumeni, a kim ne pocne da "pucketa". Sipati izmiksani šargarepu, pa dodati ovsene pahuljice, kukuruz, so i drugu polovinu cena sitno iseckanog belog luka. Sipati još pola litre vode i kuvati pet minuta. Posuti peršunovim listom.

### **Savet**