

orbica od sociva



težina: **lako**

za: **5 osoba**

vreme pripreme: **35 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **100 g** sociva
- **1** crvena paprika
- **100 g** šargarepe
- **100 g** crnog luka
- **1** belog luka
- **2 kašike** ovsenih pahuljica
- **1** lovorov list
- **1 kašika** suvog povrća
- **1/4 kašice** umira u prahu
- **1 kašica** morske soli
- **1 kašica** suvog peršunovog lista
- **1 kašika** ulja po izboru

Priprema

Socivo oprati, preliati vodom i ostaviti da nabubri. Ono brzo apsorbira vodu, tako da će biti dovoljno da odstoji pola sata ili sat. Šargarepu, crni luk i papriku sitno iseckati, pa dodati u socivo. Dodati i začine, sve navedene osim soli i peršunovog lista. Sipati pola litre vode i kuvati oko 20 minuta, a nakon toga dodati još pola litre vode, ovsene pahuljice, peršunov list, so i ulje. Kuvati još 10 minuta.

Savet