

## *orba od zeleni*



### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 200 g prolećne zeleni
- 30 g ulja
- 1 mala glavica crnog luka
- peršun
- 60 g brašna
- 60 g maslaca
- 1/8 l kisele pavlake
- sok od limuna

### **Priprema**

Sitno iseckati zelen za supu i crni luk, zatim malo propržiti u ulju, preliteri vodom i dinstati dok ne postane meko. Napraviti zapršku od maslaca, brašna i zacina, koju onda sa kiselom pavlakom, dinstanom zeleni i vodom prelijemo u kolicini koja nam je potrebna za corbu. Ostavimo da još jednom provri i dodamo iseckan peršun. Kao dodatak stavljamo propržene kockice od zemice. Ova corba se može isto tako lagirati i sa žumancetom.