

Šarena corba



Sastojci

Potrebno je:

- 1 šolja graška
- 2 šargarepe
- 1 manji krompir
- 1 manja glavica celera
- 1 koren paškanata
- 1 koren peršuna
- 2 kašike ulja
- 1 manja glavica luka
- 1 veza lista peršuna
- biber
- so
- voda ili pileca supa

Priprema

Ocistiti sve povrce i iseckati na kockice. Zagrejati ulje, staviti sitno iseckan luk i dinstati da bude staklast. Zatim dodati seckanu šargarepu, peršun, paškanat, celer, grašak i krompir, kratko prodinstati i zaciniti po ukusu. Sipati vodu ili supu i pustiti da prokuva. Kada prokljuca, smanjiti temperaturu, napola poklopiti i pustiti da se krcka dok povrce ne omekša. Na kraju dodati seckan list peršuna i poslužiti.