

## *orba od šargerepe sa kimom*



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **100 g**šargarepe
- **4 kašike**kukuruzno brašno
- **3 kašike** ulje
- **1 jaje**
- **1 kašikakim**

#### **Zacini:**

- **1 kašikasuvi biljni zacin**
- **malobiber**
- **malosvež peršun**

### **Priprema**

Šargarepu ocistite, oprate i isecite na tanke trake, pa je na srednjoj vatri malo propržite na ulju. Dodajte kukuruzno brašno i pržite još 5 minuta. Nalite litar vode, zacinite suvim bilnjim zacinom, biberom i pospite kimom. Ostavite da se kuva na srednjoj vatri oko 20 minuta. Kada je kukuruzno brašno sasvim kuvano, razbijte jedno jaje i umešajte u corbu. Na kraju dodajte naseckan svež peršun.

### **Savet**