

Multivitaminska corbica



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g** šargarepe
- **2** veca krompira
- **1** manji celer
- **oko 400 g** pilecog mesa
- **30-40 g** putera
- **1** glavicacrnog luka
- **2** cenabelog luka
- **2** kašicicesoli
- **1** pomorandža
- **po potrebimleka**

Priprema

Na puteru propržite sitno seckan luk i dodajte mu meso iseckano na manju parcad. im se i ono malo proprži, posolite i dodajte sitno seckano povrce, nalijte vodom i poklopite. Kuvati najviše sat vremena.

Potom izvadite meso iz corbe, ostale sastojke u corbi, propasirajte blenderom. U zavisnosti od toga, koliko je vode isparilo videcete da li je potrebno i koliko dodavati mleka, (da se razbistri). Vratite meso u corbu, ako želite iscedite sok jedne pomorandže.

Savet