

Multivitaminska corbica



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Potrebno je:

- **400** gšargarepe
- **2** veka krompira
- **1** manji celer
- **oko 400** gpileceg mesa
- **30-40** gputera
- **1** glavica crnog luka
- **2** cenabelog luka
- **2** kašičice soli
- **1** pomorandža
- **po potrebi** mleka

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 videćete da li je potrebno i koliko dodavati mleka, (da se razbistri). Vratite meso u corbu, ako želite iscedite sok jedne pomorandže.

Savet