

orba od pasulja i žitarica



težina: **lako**

za: 5 osoba

vreme pripreme: **45 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **100 g** šarenog pasulja
- **100 g** govsa ili mešavine žitarica
- - ovas, raž, jecam, pšenica
- **1 kašik**aulja po izboru
- **2 struk**amladog luka
- 1šargarepa
- 4srednja paradajza
- **1 cen**belog luka
- **1 list**lovora
- **1 kašicica**aleve paprike
- **po ukusu**
- biber
- mešavina zacina
- peršunov list

Priprema

Pasulj i žitarice oprati i ostaviti da nabubre u vodi preko noci-minimum 4 h. Propržiti sitno iseckan mladi luk i šargarepu na vrelom ulju nekoliko minuta, dodati pasulj, žitarice, očišćen i iseckan paradajz, usitnjen beli luk, lovorov list i alevu papriku. Sipati 1 l vode. orbu kuvati 30 minuta u ekspres loncu. Potom je prebaciti u šerpu, zaciniti po ukusu i kuvati još desetak minuta. Prilikom služenja, posuti peršunovim listom.

Kolicinu vode odredite u zavisnosti od željene gustine corbe. Ova corba je dobra i kada se podgreje. Stajanjem postaje gušća, pa prilikom podgrevanja možete dodati još vode. Ukoliko je corba prekisela za vaš ukus zbog

paradajza, dodajte kašičicu šecera.

Savet