

orba od sociva sa šargarepom



težina: **lako**

za: 5 osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 glavica** crnog luka
- **3** vece šargarepe
- **2 srednja korena** peršuna
- **2** cenabelog luka
- **300 g** sociva
- **2** listalovora
- **1 govea kocka** za supu
- **1 kašika** suvog biljnog zacina
- **po ukusu**
- **po potrebi** voda
- **5 kašika** paradajz sosa

Priprema

Socivo naliti vodom ostaviti 1-2 sata, zatim staviti u toj vodi da vri i ocediti. Crni i beli luk iseci na sitno, 1 šargarepu narendati, preostale 2 preseći na pola i iseci na komade, peršun iseci na kolutove.

Proinstati crni luk dodati rendanu šargarepu dinstati nekoliko minuta, zatim dodati beli luk, šargarepu i koren peršuna. Naliti vodom dodati list lovora i kuvati. Kad omekša dodati suvi biljni zacin, kocku za supu, paradajz sos i kuvati još nekoliko minuta.

Savet