

## *orba \*kiselica\**



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **40** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **1**zelena paprika
- **2**šargarepe
- **3**krompira
- **1** l vode
- **1** jaje
- **200 ml**soka od paradajza
- **1 kašik** gustina (ili brašna)
- **zacini:**so
- biber
- suvi biljni zacin
- peršun
- **maloulja**

### **Priprema**

Povrce ocistiti i oprati. Krompir, šargarepe i papriku narezati na sitnije kockice. Ulje zagrijati, pa propržiti papriku. Zatim dodati i krompir i šargarepe.

Sipati vodu, pa kuhati da povrce omekša. Zaciniti, po ukusu, so, biber, mješavina zacina. Umutiti gustin sa malo vode, da nema grudica, pa dodati sok od paradajza i umuceno jaje. Smjesu sipati u corbu, miješajuci svo vrijeme. Dodati i narezan peršun, pa kuhati na laganoj vatri još par minuta.

Poslužiti toplo!

## **Savet**

orbu možete pripremiti i bez jajeta!