

## Šarena corba sa pirincem



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

### Sastojci

#### Potrebno je:

- **400** gsuve kosti
- **1** glavica crnog luka
- **2** vece šargarepe
- **1** manji korencelera
- **1** šoljapirinca
- **dostaseckanog** peršuna
- **po ukususoli**
- **1 kašik** zacinskog bilja
- **3** veca krompira

### Priprema

Suve kosti staviti u šerpu i naliti sa 2 litra vode. Staviti da provri, pa smanjiti temperaturu. Crni luk iseci na šnite, a šargarepu i celer na krugove. Kuvati zajedno. Dodati isecen krompir. Kuvati zajedno 60 minuta. Dodati pirinac i kuvati još 15 minuta. Posoliti po ukusu, dodati zacinsko bilje. Skloniti sa vatre i dodati seckan peršun. Prijatno!

### Savet