

orba od leblebije



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g** kuvane leblebije
- **1** veći krompir
- **2** srednje šargarepe
- **1** glavica šalot luka
- **3** cenabelog luka
- **3** kašike maslinovog ulja
- **500 ml** pileceg bujona
- **1** kašičica sušenog timijana
- **po ukusu** so
- **po ukusu** biber
- **po ukusu** parmezan

Priprema

Na maslinovom ulju propržiti dok ne omekša sitno seckani šalot. Dodati zgnjeceni beli luk i timijan i kratko pržiti, paziti da beli luk ne porumeni.

Dodati na kockice secen krompir, kolutove šargarepe i bujon. Zaciniti i kuvati na tihoj vatri dok povrce ne omekša.

Dodati leblebiju i još kratko kuvati. Na stranu izdvojiti trecinu povrca, a ostatak corbe izmiksati štapnim mikserom.

Vratiti povrce u corbu i servirati uz dodatak rendanog parmezana.

Savet

Najbolje je koristiti konzerviranu kuvanu leblebiju, ali ukoliko ne možete da je pronaete potrebno je da dvostruko manju koliinu suve leblebije potopite preko noi u hladnu vodu. Narednog dana u novoj vodi kuvajte leblebiju oko jedan sat i tek onda je možete koristiti za pripremu orbe.