

orba od sociva (2)



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **40 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g** sociva
- **2 glavice** crnog luka
- **2** šargarepe
- **2 kašike** brašna
- **1 kašika** aleva paprike
- **1,5 dl** soka od paradajza
- **1 l** vode
- **maloulja**
- **po ukusu** soli
- **po ukusu** suvog biljnog začina
- **po ukusu** majčine dušice

Priprema

Očistiti socivo i staviti ga da se dobro skuva.

Na malo ulja propržiti sitno seckan crni luk, dodati mu rendanu šargarepu i nastaviti sa prženjem nekoliko minuta. U međuvremenu, socivo ocediti i ispasirati, pa dodati proprženom povrću i dinstati još par minuta.

Zatim dodati brašno, alevu papriku, naliti paradajz sokom i sve lepo promešati, kako bi se sastojci ujednali. Povrće onda naliti sa litrom vode i kuvati na umerenoj vatri. Na kraju corbu posoliti, začiniti po ukusu i dodati majčinu dušicu.

Savet

Poslužiti uz prepeen hleb.