

Letnja corba sa povrcem i jogurtom



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 manjatikvica**
- **2 šargarepe**
- **1 glavicacrnog luka**
- **5 srednjihmladih krompira**
- **1kocka za supu povrtna**
- **oko 1 lvode**
- **1 kašicicasoli**
- **1 kašicicasuvog biljnog zacina**
- **2 kašiciceseckanog svežeg peršuna**
- **2 dljogurta**

Priprema

Tikvicu oljuštiti, ocistiti od semena i iseci na kockice. Šargarepu oljuštiti i narendati na krupno. Mladi krompir oljuštiti i iseci na kockice, a luk na rebarca.

U dublju šerpu staviti luk i vode tek toliko da pokrije luk. Posoliti i dinstati poklopljeno 5 minuta. Zatim dodati šargarepu, krompir, so, suvi biljni zacin i još malo vode, pa dinstati poklopljeno oko 20 minuta. Povremeno promešati.

Zatim dodati tikvice i promešati.

Naliti 1 l vode i dodati kocku za supu, poklopiti i ostaviti da provri. Kad provri, dodati sitno seckan peršun i

kuvati dok tikvice ne omekšaju.

Kad je corba gotova, skinuti sa vatre, dodati jogurt i promešati.

Ostaviti da se malo prohladi, pa poslužiti.

Savet