

orba sa orasima



težina: **srednje**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 glavica** karfiola
- **1** šargarepa
- **2** beke šargarepe - peršun
- **2 glavice** crnog luka
- **3 kašike** oraha

Priprema

Prvo iseckati crni luk i propržiti ga na vodi. Zatim, u blenderu izmiksirati šargarepu, karfiol, i peršun (na sitno) i dodati u šerpu.

Doliti 7 čaša vode, začini i kuvati 45 minuta. Orahe izmiksirati i pri kraju dodati u corbu.

Kuvati još 15ak minuta.

Savet

orba e dobiti tamniju boju zbog oraha. Prijatno.