

## ***?orba od sociva sa šargarepom***



### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 300 g sociva
- 1 glavica crnog luka
- 3 šargarepe
- 1 kašika prezli
- 1 kašicica zacina
- peršunovo lišće
- ulje
- so

### **Priprema**

Oprano socivo naliti hladnom vodom i ostaviti da stoji nekoliko sati. Na zagrejanom ulju propržiti sitno naseckan crni luk, dodati krupno narendanu šargarepu i kratko pržiti.

Dinstano povrce staviti u odstajalo socivo pa zajedno sa vodom u kome je stajalo kuvati na umerenoj temperaturi dok sve povrce ne omekša.

U corbu dodati kašiku prezli, da se malo zgusne pa po ukusu zaciniti solju i zacinom. Kuvati još 15 minuta, skloniti sa grejne ploce a na kraju posuti sitno naseckanim lišćem peršuna.