

## **orba od graška (2)**



težina: **lako**

za: **3 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **300 g**mladog graška
- **1 glavicacrног luka**
- **1 krompir**
- **1 manja** keleraba
- **koren i listperšuna**
- **1**šargarepa
- **1 kašikaulja**
- **malosoli**
- **malosoli**
- **malobibera**
- **malosuvih zacina**

### **Priprema**

Crni luk iseci na sitno i propržiti na malo ulja. Kad luk omeša, dodajte grašak i svo ostalo povrce seceno na sitne kockice. Sve zajedno dinstajte nekoliko minuta.

Kašiku brašna pomešajte sa malo vode i ulijte u corbu. Posolite, pobiberite i dodajte zacine. Dolijte vodu i kuvajte na tihoj vatri sat vremena. Pred kraj dodajte list peršuna. orbu poslužite toplu.

### **Savet**