

## *orba od koprive*



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **15 min**

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **100 gkopriva**
- **1praziluk**
- **3šargarepe**
- **1bela šargarepa**
- **1celer**
- **po željisoli**

### **Priprema**

Jedan praziluk iseckati prokuvati pa dodati na kolutove iseckanu šargarepu, celer, belu šargarepu, to se kuva 5 do 10 minuta. I iskljuci se, onda se doda oprana kopriva, kopriva ne sme da kljuca, nego se u polu kljucalu vodu tj. corbu spusti. Onda se izmiksira sve sa štapnim mikserom. Ako ga nemate, onda procedite povrce pa izmiksirati to sve i vratiti u tu vodu sto se kuvalo. Naravno posoli se.

### **Savet**

Služiti uz kiselo mleko. Prijatno.