

## **orba sa cajem**



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **20 min**

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **1** šargarepa
- **1** glavicacrнog luka
- **5** cvetovabrokolija
- **6** cvetovakarfiola
- **po željisuvog biljnog zacina**
- **1** kesicacija od nane
- **1** bela šargarepa

### **Preprema**

Sve staviti u vodu, sem kesice od caja. U šerpu naliti malo više od pola vode, dodati šargarepu, crni luk, belu šargarepu, brokoli i karfiol. Zatim to kuvati 10 minuta.

Zatim, sve sastojke iz vode izvadite u blender (šargarepe, brokoli, karfiol i luk) i izmiksajte. U vodu gde se kuvalo povrce staviti kesicu caja od nane, vratiti na ringlu da prokuвати 2-3 minuta.

Zatim, izvadite caj, i sipajte izmiksano povrce. Promešajte, nek kuva još 3 minuta.

Zacinite i corba je gotova.

### **Savet**

Brza, lagana i zdrava orba.