

Turska corba od sociva



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g** sociva
- **1 glavica** crnog luka
- **1** šargarepa
- **1/2** limuna
- **1 kašika** sušene nane
- **malosoli**
- **malobibera**

Priprema

Socivo dobro isprati dok voda ne bude providna. Šargarepu narendati na sitno rende, a luk iseci na kockice.

Staviti socivo u šerpu naliti ga 1 litrom vode, kada voda provri, procediti socivo, vodu baciti, pa naliti novom litrom vruće vode. Kuvati oko pola sata. Dok se socivo kuva, u manjoj šerpi dinstati luk na malo ulja, pa mu dodati narendanu šargarepu.

U kuvano socivo ubaciti dinstan luk i šargarepu. Promešati, dodati zacine. Posuti mlevenom nanom (može i čaj iz kesice) koja corbi daje poseban šmek. Skloniti sa vatre i izmešati štapnim mixerom. ?orbu zakiseliti sokom od limuna.

Savet

Ukusna ?orba za ljubitelje so?iva. Sa mlevenom nanom i limunom, pun pogodak. Prijatno :-)