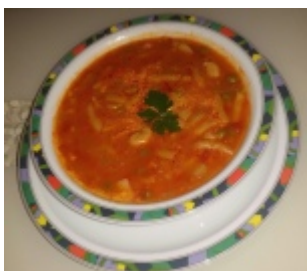


orba od povrca (3)



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 250 g boranije
- 250 g povrca za rusku salatu
- 2 veće glavice crnog luka
- 3 cene belog luka
- 1 šolja pecuraka
- 2 paradajza
- 1 l tople vode
- 1/2 kašike mlevene paprike
- 1 kašika brašna
- 1 kašika ajvara
- 1 šolja sos od paradajza
- po potrebi
- po potrebi suvi biljni začini

Priprema

Narežite crni luk i propržite sa malo ulja. Kada omekša dodati: pecurke, boraniju i povrce za rusku salatu. Propržite jedno 15 do 20 minuta dok ne omekšaju uz povremeno mešanje. Dodati so i suvi biljni začini po ukusu, dodati paradajz i belog luka. Nalijte 1 l tople vode zatim dodati sos od paradajza i kašika ajvara. U posebnu posudu umutiti brašna i mlevene paprike i dodati u corbu. Ostaviti corbu da se krcka 30 do 40 minuta na tihoj vatri.

Savet

Prijatno :)