

orba od šargarepe (3)



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **250 g**šargarepe
- **1 manjikrompir**
- **4-5 cenabijelog luka**
- **2 kašikemaslinovog ulja**
- **500 ml**pileceg bujona
- **250 ml**mlijeka
- **po željisoli**
- **po željibibera**

I još:

- **malosjemenki lana i susama**

Priprema

Povrce oprati i isjeci na manje kocke. Bijeli luk sjeci na listice.

Maslinovo ulje sipati u šerpu, dodati isjeceno povrce, prodinstati, naliti pilecim bujonom i mlijekom i zaciniti po želji. Kuvati 20 minuta na tihoj vatri da povrce omekša.

Zatim izmiksati štapnim mikserom i kuvati još 3-4 minuta.

Servirati toplu ili hladnu corbu, jednako je lijepo i ukusno. Posuti sjemenkama lana i susama. Prijatno!

Savet