

## ***Šorba od pecuraka (5)***



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **40** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **200 g** pecuraka
- **1 glavica** crnog luka
- **2 srednje** šargarepe
- **oko 2 l** vode
- **1 kocka** goveće supe
- **2 kašike** kisele pavlake
- **4 kašike** brašna
- **malosuvog** biljnog začina
- **maloo** origana
- **malob**ibera
- **malop**eršuna
- **1** jaje

### **Priprema**

Iseckati sitno luk i propržiti na malo ulja. Izrendati šargarepu i propržiti sa lukom pa dodati solju vode. Iseci pecurke na kockice pa propržiti sa lukom i šargarepom. Kada malo pecurke puste vodu dodati začine pa oko 1,5 l mlake vode. Kada pocne da vri dodati goveću kocku za supu. Kuvati 20 tak minuta. U posebnu posudu razmutiti brašno sa 1 dl vode i u to dodati pavlaku. Tako razmuceno sipati u corbu. Može se naknadno dodati i razmuceno jaje. Kuvati još 10ak minuta. U corbu po želji dodati kašiku pavlake.

### **Savet**

Orba je ukusna i kremasta dopašće vam se sigurno...