

?orba od šargarepe (4)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **3**šargarepe
- **1**jaje
- **200 ml**kisele pavlake
- **1** kašikabrašna
- **1** glavica**crnog** luka
- **1**kocka za supu
- ulje
- so
- mleveni crni biber

Priprema

Na zagrejanom ulju izdinstati sitno isecen crni luk. U to dodati isecene šargarepe i 800ml vode. Dodati kocku za supu. Ostaviti da se kuva 30 minuta. Sadržinu iz šerpe izruciti u blender. Tako izmiksanu smesu vratiti u šerpu pa na šporet. U sud sa pavlakom dodati žumance, brašno, malo corbe iz šerpe i ulupamo žicom. Uz neprekidno mešanje dodamo u šerpu sa corbom. Prijatno.

Savet