

## Potaž od šargarepe



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **45** min

### Sastojci

#### Potrebno je:

- **4-5** **vecih**šargarepa
- **1** **srednjik**rompir
- **1** **glavica**crnog luka
- **1/2**celera
- **maloprazil**uka
- **2** **manjaperš**una
- **1** **šolj**amleka
- **malosuvog** biljnog zacina
- **malosoli**
- **malobibera**
- **po ukusu**beli luk u prahu
- **po ukusu**kari
- **po ukusu**bosiljak

### Priprema

Očistiti svo povrce i iseci, staviti u šerpu i naliti vodom. Dodati sve zacine po ukusu najbolje ako ne volite neke izostavite. Kuvati dok ne bude dobro raskuvano. Nekih pola sata ako sitnije isecete.

Odliti malo vode u ciniju da bi corba bila gušca pa blendirati štapnim mikserom dok se sve ne izpasira. Vratiti na ringlu i dodati mleka po želji zbog gustine. Služiti uz pavlaku ili krutone od hleba koje možete sami napraviti! Prijatno!

## Savet

Šorbica je prekusna i ako se jede u kombinaciji sa krutonima od hleba može zameniti obrok jer je baš lagana, ali i sita! Pravi se bez zaprške i ulja tako da je potpuno zdrava i dijetalna, ako postite nemojte dodavati mleko ukusna je i tako!