Zelena corbica od prosa i kinoe



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **100 g**pirinca
- **30 g**prosa
- **30 g**kinoe
- **1 glavica**crvenog luka
- **1 veca**šargarepa
- **1 veza**mladog crnog luka
- **2-3**mlada bela luka
- **malo**celera
- **2 veza**zelja
- **malo**kopriva
- **1-2 dl**paradajz soka
- voda
- suvi biljni zacin

Priprema

Sitno iseckati crveni luk i pola šargarepe, a pola iseci na kolutove, a zatim celer, mladi crni i beli luk. Zelju skinuti peteljke oprati i iseci na srednje komade. Koprivu oprati i odvojiti od peteljki. U dublji lonac staviti svo seckano povrce, koprivu, zelje i pirinac pa naliti vodom i paradajz sokom. Staviti da se kuva pa kada je pirinac na pola gotov dodati proso i kinou. Zaciniti suvim biljnim zacinom i biberom po ukusu i kuvati dok se sve lepo ne ukrcka.

Savet

orba je kuvana na vodi, ali može i na ulju. Dinstati crveni i crni luk pa postepeno dodavati sve ostale sastojke. I umesto zaprške umutiti jedno jaje i umeša.