

orba sa povrćem



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g**šampinjona
- 3srednja krompira
- 2srednje paprike (sveže)
- 2srednja paradajza
- **1 vez**azeleni za corbu
- **360 g**kukuruza šecerca (iz konzerve)
- **1 glavica** crnog luka
- **1 kašicica**kurkume
- **1/3 kašicice** sveže mlevenog, crnog bibera
- **1 prstohvat**bosiljka i nane (sušeni zacini)
- **1,5 l**vode
- suvi biljni zacin
- **70 ml**ulja

Zaprška:

- **2 kašicice**brašna
- **1 kašicica**dimljene, aleve paprike
- ulje

Priprema

Šampinjone iseci na, deblje, listice. Krompir, papriku i paradajz (prethodno oljušten) iseci na kockice. Vezu zeleni za corbu (šargarepa, paškanat, koren peršuna, komadic celera i veza peršuna) iseci na krugove, a pola

vezice peršuna, sitno, iseckati.

U, dublju, posudu staviti ulje da se zagreje. Na zagrejano ulje staviti iseckanu zelen, papriku i crni luk. Propržiti, oko, pet minuta (da povrce pusti aromu), pa dodati iseckani krompir, paradajz i pecurke. Nastaviti sa dinstanjem, oko 10-ak minuta (poklopljeno i uz povremeno mešanje).

Ubaciti, oceeni, kukuruz šećerac, naliti, vrelom, vodom i, na tihoj temperaturi, krckati pola sata (poklopljeno).

Zaprška: U manjoj šerpici sipati malo ulja i staviti da se zagreje. Dodati brašno i mešati da se razbiju grudvice od brašna. Brašno pržiti da, vrlo, malo požuti. Ubaciti dimljenu alevu papriku, promešati i sipati u corbu.

Varjacom, dobro, promešati, dodati biber, kurkumu i suvi biljni zacin (zacin dodati po ukusu). Krckati još 2-3 minuta, dodati iseckani peršun, promešati i skloniti sa vatre.

Poslužiti uz sezonsku salatu i domaci hleb.

Savet