

Spanac corba (2)



težina: **lako**

za: **5 osoba**

vreme pripreme: **20 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **150 g** spanaca
- **1** šargarepa
- **1** maliceler
- **po želji** mešavina bibera i belog luka
- **1** glavica crnog luka
- **1** cenbelog luka

Priprema

U šerpu sipati vode, zatim ubacite očišćen crni luk, celer i šargarepu. Kuvati 10.ak minuta. Zatim, dodati spanac i kuvati 3-5 minuta (da spanac omekša).

U blender staviti sve sastojke iz corbe: celer, luk, spanac i šargarepu. I to izmiksirati. U vodi u kojoj se kovalo povrce dodati soli, mešavinu zacina i cen belog luka. Vratiti smesu izmikdiranog povrca i kuvati 1-2 minut (da baci prvi kljuc). Skloniti sa vatre.

Savet

Služiti uz kiselo mleko. Prijatno