

orba sa stabljikama brokule



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **10 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 stabljika** brokule
- **1** manji luk
- **100 g** pileceg belog mesa
- **1** šargarepa
- **1** krompir
- **po ukusu**
- **po ukusu** biber
- **1/2 kašičice** peršunovog lista
- **1 kašika** ulja

Priprema

Me slikam često ruckove, ali danas sam uslikala ovu corbu da vam dam ideju i da iskoristite stabljike brokule, koje mnogi bacaju, a koriste samo cvetove. Ja je ili pojedem ili je upotrebim na ovaj nacin. Stabljiku brokule oguliti i iseckati na kockice ili kako želite, šargarepu iseckati, krompir iseckati i pilece belog mesa na kockice, (naravno može i neko drugo meso). U šerpu staviti malo ulja, sitno iseckati manji luk, dodati meso i malo pržiti, potom dodati iseckano povrce, naliti sa vodom da prekrije povrce, dodati so i kuvati na laganoj vatri oko 30 minuta. Pred kraj pobiberiti, dodati još neki zacín, ako treba i seckani peršunov list, ako volite, dodajte malo miroi je ili bosiljka.

Savet