

Socivo (2)



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g** sociva
- **1 glavica** crnog luka
- **1** šargarepa
- **2 kašike** seckanog praziluka
- **po ukusu** soli, bibera, lovora
- **1 kašika** suvih biljnih začina
- **1 kašika** seckane paprike
- **1 prstohvat** seckanog peršuna

Zaprška:

- **4 kašike** ulja
- **1 kašičica** brašna
- **1 kašika** aleve paprike
- **3 čena** belog luka

Priprema

Socivo ocistiti. Oprati u nekoliko voda. Staviti da se kuva, prvu vodu isipati. Oprati socivo i naliti čistu vodu. Socivo kuvati oko 30 minuta na srednjoj temperaturi.

Naseckati svo povrce i dodati socivu. Nastaviti sa kuvanjem još 15-20 minuta.

Zaprška: Zagrejati socivo da krene da vri. U šerpici staviti ulje, kad se zagreje dodati sitno seckani beli luk i malo propržiti dok krene da se oseca miris. Dodati brašno propržiti, dodati alevu papriku. Izmešati. Vrucom zaprškom preliti vruce socivo.

Savet

Služiti toplo jelo! Mogu se po izboru dodati komadi suvog mesa. Made je meni ukusnije posno jelo! Prijatno!