

?orbica od batata



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 manji struk**praziluka
- **3 cena** belog luka
- **1 srednja**šargarepa
- **1** batat
- **prstohvat**soli
- **prstohvat**bibera
- **prstohvat**suvog biljnog zacina
- **prstohvat**peršuna
- **prstohvat**miro?ije
- **10 g** maslaca
- **4 kašike** ulja

Priprema

Praziluk i beli luk iseci na kockice. Šargarepu i batat na krupnije komade. Na zagrejanom ulju ispržiti praziluk da dobije staklastu boju. Dodati batat, šargarepu i beli luk. Kratko upržiti.

Sipati 6 kašika vode i dinstati 2-3 minuta. Naliti oko 600 ml vode, dodati suvi biljni zacin, so i biber. Kuvati corbicu oko 30 minuta.

Nakon pola sata izvaditi povrce, dodati zacine (persun i mirodjiju), maslac izblendati ili izgnjeciti viljuškom. Dobijenu kašu vratiti u corbu i ostaviti još par minuta da kuva.

Služiti toplu corbicu!

Savet

Jednostavna, zdrava ?orba koja se vrlo brzo pravi!