

orbica od batata



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **40 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 manji strukpraziluka**
- **3 cena** belog luka
- **1 srednja** šargarepa
- **1** batat
- **prstohvatsoli**
- **prstohvatbibera**
- **prstohvatsuvog biljnog zacina**
- **prstohvatperšuna**
- **prstohvatmiroije**
- **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 mirodiju), 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!