

## ***?orba sa šargarepom i ?umbirom***



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **50** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **2** cenabelog luka
- **1 komadic**?umbira
- **4**vece šargarepe
- **60 ml**maslinovog ulja
- **po želji**kiselo mleko ili kisela pavlaka
- **po ukusu**soli
- **po ukusu**bibera

### **Priprema**

Šargarepu ocistiti i iseci na kolutove. Beli luk i ?umbir ocistiti i iseci na listice. U šerpu sipati maslinovo ulje, zagrejati na umerenoj temeperaturi, pa dodati beli luk i ?umbir. Pržiti kratko, tek da pusti aromu i sve vreme mešati.

Dodati šargarepu i sipati malo vode. Smanjiti temperaturu i ostaviti da se dinsta dok ne omekša. Po potrebi dolivati vode.

Kada je povrce lepo omekšalo, usitniti ga štapnim mikserom. Dodati još malo vode (po želji). Vratiti na šporet, dodati soli i bibera po ukusu i kuvati dok ne provri. Služiti uz kiselo mleko ili jogurt.

### **Savet**