

orba od celera i krompira



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2 **koren**acelera
- 2 **vec**akrompira
- 2 **koren**ašargarepe
- 2 **kaš**ikeulja
- 1 **kaš**ikabrašna
- 1 **glavica**crnog luka
- **po ukusu**so
- **po ukusu**biber
- **po ukusu**zacin od povrca

Priprema

Na ulju propržiti sitno seckan crni luk, dodati na kockice isecen celer i šargarepu pa pržiti zajedno sa lukom. Zatim dodati kockice krompira, pa naliti oko 1,5 l tople vode i kuvati oko pola sata. Kada je povrce omekšalo (po želji ispasirati), dodati brašno razmuceno u malo vode, posoliti, pobiberiti, zaciniti zacinom od povrca i kuvati još oko 15 minuta. Prijatno!

Savet