

Posna corba sa povrćem



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **150 g** graška
- **150 g** kukuruza šecerca
- **200 g** šargarepe
- **100 g** korena celera
- **1 manji koren** paškanata
- **1 srednja glavica** crnog luka
- **3 veća češnj** a belog luka
- **3 veća** krompira
- **200 g** šampinjona
- **200 ml** pasiranog paradajza
- **2 kašike** paradajz pirea
- voda

Zacini:

- **1 kašicica** kurkume
- **1 kašicica** mešavine mlevenog bibera
- **1 kašicica** karija
- **1/2 kašice** sušene mirošije
- **1/2 vešice** seckanog peršuna
- suvi biljni zacin (po ukusu)

Priprema

Ovo je vrlo jednostavan recept, za post na vodi, ali jelo je veoma ukusno...

Šargarepu i krompir iseckati na kockice. Koren celera, paškanata, crni i beli luk sitno iseckati. Pola kolicine šampinjona iseci na kockice, a pola na deblje listice.

U dublju posudu staviti grašak, kukuruz, iseckanu šargarepu, paškanat, celer, crni i beli luk, krompir i šampinjone. Dodati pasirani paradajz, pa naliti sa vodom, da voda bude 2cm iznad povrca. Poklopiti i na srednjoj temperaturi pustiti da provri.

Zatim dodati sve navedene zaccine, izuzev peršuna, promešati, poklopiti i na srednjoj temperaturi kuvati sve dok se tecnost ne zgusne.

Kada je jelo gotovo probati da li treba dodati još šta od zaccina, ubaciti sitno iseckani peršun, poklopiti i skloniti sa vatre. Ostaviti pet minuta da odstoji, pa poslužiti uz sezonsku salatu.

Savet