

orba od koprive (2)



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 manji**krompir
- **1 manja**šargarepa
- **1 manji**crni luk
- **10-ak**vrhova mlade koprive
- **2 kašike**kukuruznog brašna
- **1 kašika**pšenicnog brašna
- **po ukusu**biber
- **po ukusu**so

Priprema

Luk i šargarepu iseckati sitno i propržiti da omekša, naliti 1 l vode pa dodati koprive koje ste predhodno blanširali. Kuvati dok šargarepa ne omekša pa dodati krompir isecen na kockice. U meuvremenu dodavati vodu koja ispari. Kada je i krompir skuvan. Zgrejati ulje u tiganju i napraviti zapršku od pomešanog brašna (ispržiti malo brašno pa dodati malo corbe, ostaviti da prokljuca pa vratiti sve u lonac). Zaciniti po ukusu. Ostaviti još da prokljuca malo.

Savet

Na kraju možete sve da izblendirate i napravite potaž orbicu, a i ne morate kao ja... Prijatno.