

## *orba od lišca rotkvice*



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **4 vezica** listova mlade crvene rotkvice
- **1veca** šargarepa
- **2veca** krompira
- **1 kašikagriza**
- **po ukususo**
- **po ukusu** suvi biljni zacini

### **Priprema**

Šargarepu izrendati ili iseci na kolutice pa proprziti na ulju. Kada omekša, dodati krompir na kockice, pa dinstati uz povremeno dolivanje malo vode. Kad je krompir skuvan, propasirati, dodati kašiku griza, zacine i nalisti vodom. Kolicinu vode sipati onoliko po ukusu da li više reu ili gustu volite corbu. U provrelu corbu dodajti iseckane listove rotkvice i kuvati još oko 15-20 minuta na laganoj vatri. Zaciniti i posoliti još po ukusu ako treba.

### **Savet**