

orba od leblebije



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 glavica** crnog luka
- **2 cen** belog luka
- **1** veća šargarepa
- **150 g** graška
- **1** koren peršuna
- **1 konzerva** pelata
- **1 konzerva** leblebija
- **1 kašičica** suve miroije
- **1 kašičica** svežeg vlašca
- **po ukusu** soli
- **po ukusu** bibera

Priprema

Na maslinovom ulju pržiti kockice crnog luka da zastakli, ubaciti listice belog luka, pa kad zamiriše, dodati šargarepu iseckanu na kockice, peršun i grašak. Dinstati dok povrce ne omekša, a onda staviti oceene, leblebije, vodu sacuvati, možda ce trebati da se doda ako tecnost uvri... Smanjiti vatru i krckati. Nakon 10-15 minuta sipati pelat, zaciniti solju i biberom, kašičicom šecera i ostaviti da kuva. Kad postigne željenu gustinu dodati zacinsko bilje i ostaviti još par minuta na šporetu.

Savet