

Vegan corba



težina: **srednje**

za: **5 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 vecatikvica**
- **1paradajz**
- **1šargarepa**
- **2paštrnak**
- **1 glavica**crnog luka
- **malobosiljka**
- **malomajcine** dušice

Priprema

U šerpu stavite iseckani crni luk, šargarepu i paradajz. oliti vode i dinstati 10ak minuta.

Zatim dodati iseckan paškanat, zaciniti i nastaviti sa dinstanjem.

Tikvicu oljuštiti i iseckati ubaciti u šerpu, doliti litar vode i kuvati 20ak minuta.

U blender stavite svo povrce dolite malo vide iz šerpe (u kome se kuvalo povrce) i izblendirati. Da smesa bude glatka. I vratiti je u preostalu vidu u šerpi. Pustiti da uhvati još jedan kljuc.

Savet

Služiti uz humusa od paprike. Prijatno