

## **Blitva corba**



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **30** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **200 g** blitve
- **1 glavica** crnog luka
- **1 cen** belog luka
- **2** šargarepe
- **1** bela šargarepa
- **malo** origana
- **1 kašičica** Argeta humus sa crnim maslinama

### **Priprema**

U šerpu sipajte vode, stavite crni luk, beli i crvenu šargarepu. I kuvati 20 minuta.

Pri kraju na 5 minuta dodati blitvu i cen belog luka. Zaciniti i kuvati kratko. Sve sastojke izvaditi i staviti u secka, i svo povrce usitniti da dobijete potaž.

I kada ste usitnili, tu smesu vratite u vodu u kojoj se kuvalo, da pusti još jedan kljuc. I corba je gotova. Poslužiti u tanjir, u koji cete staviti jednu kašičicu humusa od maslina.

**Savet**

Prijatno.