

Blitva corba



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **200 g**blitve
- **1 glavicacrnog** luka
- **1 cenbelog** luka
- 2šargarepe
- 1 bela šargarepa
- maloorigana
- **1 kašicica** 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 tanjur, u koji cete staviti jednu kašicicu humusa od maslina.

Savet

Prijatno.