

Vegetarijanska corba od cvekle



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2** kuvane cvekle
- **1** veća šargarepa
- **1** kuvani krompir
- **1** glavica crnog luka
- **2-3** cenabelog luka
- **po ukusu** soli
- **po ukusu** suvog biljnog začina
- **maloulja**
- **po želji** pavlake od soje

Priprema

Cveklu i krompir posebno obariti u ljusci. Kad se prohladi, ocistiti i iseci na manje komade. Šargarepu narendati.

Crni luk sitno iseckati i propržiti na ulju. Dodati mu sitno rendanu šargarepu i sve zajedno još malo propržiti. Zatim dodati cveklu i krompir, a onda i sitno seckani beli luk.

Kratko dinstati sve zajedno, naliti sa malo vode i prebaciti u blender. Sve izblendirati.

Ukoliko je suviše gusto, naliti još malo vode. Vratiti na ringlu da provri, zaciniti po ukusu.

Nakon što pocne da vri, skloniti sa vatre, umešati kašiku pavlake od soje (po želji), dobro promešati i služiti.

Savet