

orba od džigerice i brokolija



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 glavica**brokolija
- **300 g**pilece džigerice
- **1 glavica**crnog luka
- **2 korena**šargarepe
- **1 koren**zelena
- **1 komad**krompir
- **1 vez**aperšunov list
- **1 kašika**masti
- **po potrebi**so
- **po potrebi**biber
- **po potrebi**suvi biljni zacin

Priprema

Iseckati crni luk pa ga na malo masti izdinstati. Onda dodati džigericu, doliti malo vode i dinstati 5-10 minuta. Onda dodati još vode (oko 1,5 l). Dodati brokoli iskidan na manje cvetice i ostalo povrce isckano na sitne kockice ili kružice, smanjiti vatru na srednju temperaturu i ostaviti tako da se kuva. Nakon destak minuta zaciniti po ukusu. Kuvati još deset minuta. Poslužiti kao toplo preelo.

Savet