

orba od leblebija (2)



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrbno je:

- **1 manja glavica** crnog luka
- **1 veka** šargarepa
- **1 manja glavica** celera
- **2 do 3** krompira
- **200 g** sirovih leblebija
- **oko 2 l** vode
- **1 cm** korena umbira
- **1/2 kašičice** kurkume
- **2-3 kašike** brasna
- **po ukusu**
- **po ukusu** biber
- **po ukusu** zacin

Priprema

Sirove leblebije prelit hladnom vodom, ostavite tokom noci da omekšaju tako ce se brze skuvati. Ocistiti i iseckati na sitne kockice sve vrste povrca. U šerpu sipati ulje, dodati luk, šargarepu i celer, pa dinstati oko 5 minuta. Zatim dodati leblebije ocedjene od vode i krompir promešati pa sipati vodu, posoliti, zaciniti i pobiberiti i staviti da se oko 40 minuta dok leblebije ne omekšaju pa dodati narendani đumbir i kurkumu. Po potrebi dodati još vode, ako volite redje. Brašno sipati u ciniju, naliti hladnu vodu oko 2 dl i dobro promešati. Sipati u šerpu i ostavite da ključa oko 10 minuta. Zaciniti još ako treba. Prijatno!!!!

Savet

Ova orba je nešto novo (za mene barem) jednostavna i divnog ukusa “na kašiku”. Ako ste raspoloženi isprobajte ovaj fenomenalni recept!!!