

?orba od leblebija (3)



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **160** min

Sastojci

Potrebno je:

- **250 g** sirovih leblebija
- **1** strukpraziluka
- **2** glavice crnog luka
- **3** cenjabelog luka
- **3** šargarepe
- **1** kašika sveže sitno seckanog peršuna
- **300 g** šampinjona
- **oko 150 g** margarina
- **po želji** suvog biljnog zacina
- bibera
- bosiljka
- ruzmarina
- majcine dušice

I još:

- **po potrebi** pavlake
- **1** limun

Priprema

Leblebiju ostaviti da prenocu u vodi. Sutradan vodu prosuti i leblebije malo proprati pa dosuti sveže vode.

Praziluk, crni i beli luk izblendati i pržiti na margarinu jedno 15 minuta. Za to vreme u leblebije ubaciti šargarepu isecenu na kolutice. Šampinjone iseci na tanke listice.

Ubaciti i luk.

U tiganj u kom se dinstao luk, ubaciti šampinjone. Dinstati ih na tihoj vatri 10 minuta bez dodatka bilo koje tečnosti.

U corbicu dodati šampinjone, peršun i još vode. Posle sat vremena kuvanja, zaciniti corbicu, pa potom kuvati još 80 minuta, na tihoj vatri. Po potrebi dodavati pomalo vode.

Corbicu služiti vruću sa malo pavlake i par kapi limunovog soka.

Ili bez pavlake i limuna.

Savet

Moja prva corbica od leblebija. Za ove dane odličan izbor jer predstavlja osvežavajuću kombinaciju ukusa i vitamina. Prijatno!