

orba od koprive i mladog krompira



težina: **lako**

za: 5 osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 glavica** luka
- 1 šargarepa
- 2 **cenabijelog** luka
- 1 **vezica** koprive
- 2 mlada krompira srednje velicine
- 1 **kašičica** mješavine začina
- **malokurkume**
- **po ukusu** soli
- **po ukusu** bibera
- 100 ml pavlake za kuvanje
- 2 **kašika** maslinovog ulja
- voda

Priprema

Na ulju propržiti sitno sjeckan luk. Dodati šargarepu, rezanu na sitne kockice. Kratko dinstati, pa sipati oko 800 ml vode. Začiniti (mješavina začina, kurkuma)! Kuhati 5 minuta.

Koprivu prelitati vrelom vodom; nakon par minuta isprati. Staviti u blender; sipati oko 400 ml vode. Izmiksati!

Sipati u šerpu...

Dodati i krompir, narezan na kockice, kao i protisnut bijeli luk. Po potrebi dosuti vode. Začiniti, po ukusu (so,

biber). Kuhati nekih 12 minuta; da se krompir skuha. Dosuti pavlaku za kvanje, pa krckati još 3-4 minute. Poslužiti toplo!

Savet