

orba (pilece belo, šargarepa, tikvica, krompir)



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **350 g** pileceg belog mesa
- **2 veće** šargarepe
- **2 veće** krompira
- **1** tikvica
- **1 kašičica** soli
- **1 kašičica** suvog biljnog začina
- **maloulja**
- **1,5 l** vode
- **1 mali komad** celera
- **1 mala glavica** crnog luka

Priprema

Krompir, šargarepu, luk, celer i tikvicu oprati, ocistiti i iseci na sitne komade. Meso iseci na sitne komade, propržiti na malo zagrejanog ulja, posoliti, dodati šargarepu, promešati i usuti solju vode. Kratko prodinstati, usuti preostalu vodu, dodati krompir, luk i celer i kuvati na umerenoj temperaturi da povrce omekša. Pred kraj kuvanja dodati tikvicu i zaciniti po ukusu. Kuvati još oko 10 minuta. Skloniti sa ringle, poklopiti i ostaviti 10 minuta da odstoji.

Služiti toplu. Prijatno!

Savet