

orba od sociva (3)



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Potrebno je:

- **200 g** zelenog sociva
- **1** krompir
- **2** šargarepe
- **1** celer
- **3** **cen**abelog luka
- **1** **lsupe**
- **1** **glavica** crnog luka
- maslinovo ulje
- paškanat
- **2** **kašika** senfa
- **1** **kašika** limunovog soka
- **1** lovorov list
- so
- biber
- **1** pavlaka

Priprema

Iseckajte šargarepu, paškanat, celer i beli luk, pomešajte ih, posolite prelijte maslinovim uljem pa rasporedite po tepsiji koju ste obložili pek-papirom. Grilujte povrce u rerni zagrejanom na 200 stepeni oko 15 minuta. Izdinstajte crni luk, dodajte kuvano socivo, supu, oljušten krompir, lovorov list, so, biber, pa kuvajte na srednjoj temperaturi oko pola sata. Odvojite nekoliko kašika kuvanog sociva i krompira, dodajte im senf i limunov sok, pa napravite kašu. Vratite je u šerpu, promešajte, kuvajte još 15 minuta. orbu sipajte u tanjir, pospite je grilovanim povrćem i dodajte kašiku pavlake. Uživajte!

Savet

Pazite na količinu sastojka i vreme pripreme.