

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** cenabelog luka
- **1** lsupe
- **1** glavicacrнog luka
- maslinovo ulje
- paškanat
- **2** kašikasenfa
- **1** kašikalimunovog soka
- **1** lovcorov 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 zagrejanoj na 200 stepeni oko 15 minuta.

Izdinstajte crni luk, dodajte kuvano socivo, supu, oljušten krompir, lovcorov 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 tanjur, pospite je grilovanim povrcem i dodajte kašiku pavlake. Uživajte!

Savet

Pazite na koliinu sastojka i vreme pripreme.