

orba od šampinjona i mnogo toga još



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **200 g**šampinjona
- **200 g**krompira
- **20 g**zelenog dela praziluka
- **100 g**šargarepe
- **malosoli**
- **malobibera** mlevenog
- **1 list**lovora
- **maloljute** sudžuk paprike
- **malomešavine** mediteranskog zacinskog bilja
- **1 kašik**aiseckanog peršunovog lišca
- **2 ravne kašike**škrobnog brašna
- **1 puna kašika**krem supe od pecuraka
- **oko 750 ml**vode
- **malomaslinovog** ulja

Priprema

Krompir oprati oljuštiti i iseckati na sitne kockice. Tako pripremljen krompir staviti u posudu sa vodom (da ne potamni) do upotrebe. Šampinjone oprati i iseci na listice (staviti u kesu do upotrebe da ne potamne). Zeleni deo praziluka oprati i sitno iseckati. Šargarepu oprati, oljuštiti i iseci na kolutove. U šerpu u kojoj ce te pripremati corbu stavite malo maslinovog ulja te stavite na vatru da se zagreje. Na zagrejano ulje staviti kockice krompira (oceene od vode), kolutove šargarepe, i praziluk i uz mešanje dinstati dok krompir ne postane proziran (cca 5-10 min.), dodati vode da ogrezne (oko 250 ml.), so, mleveni biber, ljutu sudžuk papriku, mešavinu mediteranskog zacinskog bilja i lovorov list. Kuvati oko 15 min. dok povrce ne omekša pa dodati šampinjone i oko 500 ml vode. Kuvati oko 20 minuta dok šampinjoni ne omekšaju. Škrobno brašno i krem supu od pecuraka pomešati sa

6 kašika vode, promešati da postane glatka smesa i uliti u corbu te kuvati oko 10 minuta. Ako treba dodati soli i mlevenog bibera. Na kraju dodati sitno iseckan peršunov list.

Savet

U ovu orbu možete da ukuvate i pavlaku za kuvanje. Ja je nisam koristila jer sam orbu radila za prijatelje od kojih neki ne smeju koristiti mlecne proizvode.