

Nanina bela corba



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **40 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **2 glavice** crnog luka
- **3 šargarepe**
- **3 krompira**
- **3 cenabe** belog luka
- **350 g** graška
- **1,5 kg** kašike gustina
- **600 ml** povrtnog bujona
- **200 ml** pavlake za kuvanje
- **po ukusu** soli i bibera
- **komadi** maslaca
- **maloulja**

Priprema

Na mešavini maslaca i ulja propržiti seckani crni luk, pa kad zastakli, dodati kolutice šargarepe i listice belog luka. im zamiriše, ubaciti kockice krompira, kratko pržiti, te staviti grašak. Utišati vatru pa pržiti još koji minut. Naliti bujon i ostaviti da se krcka. Kad je svo povrce omekšalo, dodati gustin razmucen u malo vode i uliti u tankom mlazu u corbu. Zacinizi po ukusu i ostaviti da kuva još 5-7 minuta. Sipati pavlaku za kuwanje i kuvati još minut-dva. Poslužiti uz domaci hleb.

Savet