orba od brokolija i šampinjona



Sastojci

Potrebno je:

- 200 g šampinjona
- 5-6 cveta brokolija
- 1 veca paprika
- 1 glavica crnog luka
- 2 cena belog luka
- voda
- 2 kašike ulja
- 2 kašike gustina
- so
- biber
- suvi biljni zacin
- 1 caša pavlake

Priprema

Crni i beli luk sitno iseckati. Brokoli obariti, pa ispasirati, šampinjone sitno iseckati, papriku iseckati na manje trake.

Upržiti luk, dodati šampinjone, promešati, dodati gustin, opet promešati, pa naliti vodom.Posoliti i zaciniti. Kuvati oko 10 minuta.

Odvojiti nekoliko kašika vode od corbe, pa sa njom promešati brokoli. Ispasiran brokoli i sipati u corbu. Dodati papriku, pa kuvati još desetak minuta.

Pre služenja umešati pavlaku u corbu.