

orba od zobenih pahuljica



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 šoljazobenih pahuljica**
- **1 glavicacrnog luka**
- **2šargarepe**
- **4šampinjona**
- **2krompira**
- so
- biber
- mješavina zacina
- svježi peršun
- **1,5 lvode**

Priprema

U hladnu vodu sipati zobene pahuljice, zaciniti mješavinom zacina, pa staviti da prokuha.

Na malo maslinovog ulja staviti sitno sjeckan luk, pa kad postane staklast, dodati rendane šargarepe i sitno sjeckane šampinjone.

Zaciniti po ukusu sa solju i biberom, pa kratko dinstati.

Kad voda sa zobenim pahuljicama prokuha, dodati na kockice sjeckan krompir i dinstano povrce, pa na laganoj vatri kuhati dok krompir ne omekša. Pred kraj dodati i sitno sjeckan peršun. Po ukusu možete dodati i malo pavlake za kuhanje.

Savet