

orba od zobenih pahuljica



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 šolja** zobenih pahuljica
- **1 glavica** crnog luka
- **2** šargarepe
- **4** šampinjona
- **2** krompira
- so
- biber
- mješavina začina
- svježi peršun
- **1,5** l vode

Priprema

U hladnu vodu sipati zobene pahuljice, začiniti mješavinom začina, 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 zobnim 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 kvanje.

Savet