

Socivo sa kobasicama



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g** sociva
- **150 g** ocišćene šargarepe
- **1/2 glavice** crvenog luka - manja
- **1 cen** belog luka
- **150 g** kobasice za kuvanje
- **2 kom.** klincica
- **malolista** celera
- **4 kašičice** iseckanog peršunovog lista
- **malosoli**
- **malobibera** mlevenog
- **1 kašičica** suvog biljnog zacina
- **1 kašičica** paste od ljute paprike
- **malosoda** bikarbonate
- **1000 ml** vode

Priprema

Socivo staviti u vodu da odstoji preko noci. Kobasicu za kuvanje oljuštiti i iseci na tanke kolutove. Šargarepu oljuštiti i iseci na sitne kockice. Od pola glavice crvenog luka skinuti vanjsku ljusku. Peršun list sitno iseckati. Beli luk oljuštiti i sitno iseckati. Socivo ocediti i isprati i staviti u šerpu. Na socivo doliti 1/2 litre vode i staviti na laganu vatru da se kuva 20 minuta.

Nakon isteka 20 minuta dodati šargarepu, klincice, iseckan list peršuna i celera, iseckan beli luk, mleveni biber, suvi biljni zacin, so i soda bikarbonu.

Zatim dodati isecenu kobasicu za kuvanje.

Preliti sa 1/2 litre vode, dodati pola glavice crvenog luka i 1 kašicicu paste od ljute parike.

Kuvati na laganoj vatri pola sata.

Savet