

## orba od šargarepe sa kimom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

### Sastojci

#### Potrebno je:

- **100 g** šargarepe
- **4 kašike** kukuruzno brašno
- **3 kašike** ulje
- **1** jaje
- **1 kašik** kim

#### Zacini:

- **1 kašika** suvi biljni zacin
- **malobiber**
- **malosvež** peršun

### Priprema

Šargarepu ocistite, oprate i isecite na tanke trake, pa je na srednjoj vatri malo propržite na ulju. Dodajte kukuruzno brašno i pržite još 5 minuta. Nalite litar vode, zacinite suvim biljnim zacinom, biberom i pospite kimom. Ostavite da se kuva na srednjoj vatri oko 20 minuta. Kada je kukuruzno brašno sasvim kuvano, razbijte jedno jaje i umešajte u corbu. Na kraju dodajte naseckan svež peršun.

### Savet