

*orba *kiselica**



težina: **lako**

za: 5 osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- 1zelena paprika
- 2šargarepe
- 3krompira
- 1 l vode
- 1 jaje
- 200 ml soka od paradajza
- 1 kašik gustina (ili brašna)
- **zacin**: so
- biber
- suvi biljni zacin
- peršun
- **maloulja**

Priprema

Povrce ocistiti i oprati. Krompir, šargarepe i papriku narezati na sitnije kockice. Ulje zagrijati, pa propržiti papriku. Zatim dodati i krompir i šargarepe.

Sipati vodu, pa kuhati da povrce omekša. Zaciniti, po ukusu, so, biber, mješavina zacina. Umutiti gustin sa malo vode, da nema grudica, pa dodati sok od paradajza i umuceno jaje. Smjesu sipati u corbu, miješajući svo vrijeme. Dodati i narezan peršun, pa kuhati na laganoj vatri još par minuta.

Poslužiti toplo!

Savet

orbu možete pripremiti i bez jajeta!