

## ***?orba od povrca sa orasima***



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **50** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **1/2** glavice crvenog luka
- **2** cenabelog luka
- **1/2** batata
- **1** tikvica
- **1** cvet karfiola
- **3** šampinjona
- **3** kineske crne pecurke
- **10** takzrna leblebije
- **2** kašičice domaceg zacina
- **5** celih oraha
- **1** kašičica kokosovog ulja

### **Priprema**

Na kokosovom ulju propržiti crveni i beli luk, pa dodati karfiol, seckanu tikvicu, šampinjone, kineske crne pecurke, batat, zacin, naliti vodom da prekrije sve namirnice.

Dodati leblebiju (ja sam koristila sušenu leblebiju).

Kuvati na srednjoj temperaturi oko 40 minuta, pa deset minuta pred kraj dodati i orahe, štapnim mikserom pasirati veci deo povrca.

Servirati toplu corbu sa domacim crnim hlebom.

### **Savet**

Za ovu ?orbu mogu se koristiti ve? pe?ene/sušene leblebije (daju kremastu teksturu ?orbi), da bi se proces spremanja skratio.