

?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.