

?orbica sa povrcom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- ulje
- **2 kašike** brašna
- **1 kocka** pilecu supu
- **200-300 g** povrca po izboru
- suvi biljni zacin

Priprema

Na malo ulja, propržiti 2 kašike brašna. Dodati kocku za supu i preliteri vrucom vodom. Gustina corbice zavisi od toga koliko vode se sipa.

Odmah zatim se dodaje povrce i ostaviti da se kuva. Za brzi proces, najbolje je da se povrce skuva pre same pripreme corbice.

Vodu dodavati po potrebi. Dodati kašicicu zacina. Ostaviti par minuta da se krcka na tihoj vatri pa skloniti. Služiti toplo.

Savet

Od povrća se može koristiti krompir, šargarepa, mešavina za rusku salatu, karfiol, brokoli...sve je stvar ukusa. Prijatno..