

orba sa stabljikama brokule



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **10 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 stabljikabrokule**
- **1 manji luk**
- **100 gpileceg belog mesa**
- **1šargarepa**
- **1krompir**
- **po ukususo**
- **po ukusubiber**
- **1/2 kašiciceperšunovog lista**
- **1 kašikaulja**

Priprema

Me slikam cesto ruckove, ali danas sam uslikala ovu corbu da vam dam ideju i da iskoristite stabljike brokule, koje mnogi bacaju, a koriste samo cvetove. Ja je ili pojedem ili je upotrebim na ovaj nacin. Stabljiku brokule oguliti i iseckati na kockice ili kako želite, šargarepu iseckati, krompir iseckati i pilece belog mesa na kockice, (naravno može i neko drugo meso). U šerpu staviti malo ulja, sitno iseckati manji luk, dodati meso i malo pržiti, potom dodati iseckano povrće, naliti sa vodom da prekrije povrće, dodati so i kuvariti na laganoj vatri oko 30 minuta. Pred kraj pobiberiti, dodati još neki zacin, ako treba i seckani peršunov list, ako volite, dodajte malo mirojije ili bosiljka.

Savet