

Brza Čorba

Brzu Čorbu za koji ću postaviti recept napravio sam dok sam pripremao [Bečku šniclu](#) (recept možete videti klikom na link) za pripremu brze čorbe sam iskristio vodu u kojoj se kuvao krompir koji je bio prilog uz jelo (recept za [Hrskavi Krompir](#) možete videti klikom na link) za koji sam recept postavio u posebnu kategoriju Prilozi radi bolje preglednosti.

Sastojici potrebni za pripremanje Brze Čorbe

1. Voda u kojoj se kuvao krompir



Voda u kojoj se kuvao krompir

2. Crni luk 1/2 glavice



Crni luk 1/2 glavice

3. Šargarepa 1 komad, Krompir 1 komad



Šargarepa 1
komad krompir
1 komad
oljušteni

4. Supa 1 kocka



Supa kocka

5. Peršun list iseckan sitno sitno, sveži ili sušeni iz kesice



Peršun list
sveži iseckan

Priprema brze čorbe

1. Na kockice isečemo jednu šagarepu i jedan manji krompir, polovinu glavice crnog luka presečemo na pola i ubacimo u lonac sa vodom u kojoj se prethodno kuvao krompir.



Voda u kojoj
se kuvao
krompir
šatgarepa
krompir crni
luk

Uključimo ringlu na 9 dok ne počne da ključa zatim smanjimo na 4 i kuvamo dok povrće ne omekša (proverimo viljuškom, ako lagano ulazi kuvano je), ubacimo kocku supe i kuvamo još 5-6 minuta

2. Serviramo u duboki tanjir ili posudu i pospemo iseckanim peršunovim listom



Brza čorba
servirana

Prijatno

Troškovnik za brzu čorbu se nalazi na stranici jela [Bečka šnicla](#)