

Krem corba (2)



težina: **srednje**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **0** min

Sastojci

Potrebno je:

- **4** šargarepe
- **1/2** glavice celeria
- **4** srednjakrompira
- **1/2** karfiola
- **1** l vode
- kocka za supu
- **60** ml mleka
- **3** kašike pavlake 20% mm
- so
- biber
- peršun
- suvi biljni zacin

Priprema

Oguliti šargarepu, krompir i celer, iseckati na kockice, sipti vodu i staviti da se kuva u expres loncu 10 minuta. Dok se kuvaju šargarepa, krompir i celer, ocistiti kariol-njega ubacim na kraju pošto se on kratko kuva. Znaci nakon 10 min u skuvano povrce dodati karfiol i kockicu za supu, to kuvati još par minuta. Skloniti sa vatre i štapnim mixerom usitniti povrce. Poslednji korak je da vratite opet na šporet i dodati mešavinu mleka i pavlake, prokrckati još minut. + zacini.

Savet

*koliina vode je prilagodjena za kuvanje u expres loncu, znai ako kuvate u obinom loncu poveati koliinu, zbog isparavanja.