

Karfiol corba (2)



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Za corbu:

- **3-4 veka cvetakarfiola**
- **malomasti**
- **1/3 velike kašikebrašna**
- **po ukususoli**
- **po ukusubibera**
- **1 kašikasuvog biljnog zacina**
- **malozelen lišca**

Priprema

U jedan sud staviti 3-4 veka cveta karfiola, preliteri vodom, staviti malo soli i kuvati dok karfiol ne omekša.

Kada je skuvan izvaditi cvetove u jednu ciniju i usitniti ih viljuškom (izgnjeciti). Vodu u kojoj se kuvao karfiol ostaviti.

U drugi sud staviti malo masti da se istopi, dodati 1/3 velike kašike brašna (blaga zaprška), malo propržiti, naliti hladnom vodom (1 malo lonce, to sipati odjednom), promešati i ostaviti da provri, kada provri sipati izgnjecen karfiol i onda dolivati vodu u kojoj se kuvao karfiol, po potrebi (višak baciti). Posoliti corbu, staviti bibera, malo zacina i malo zelen lišca. Kuvati još par minuta i corba je gotova.

Savet