

Krem corba od kelja



težina: **lako**

za: 5 osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za corbu:

- 400 g kelja
- 100 g šargarepe
- 100 g krompira
- 50 g crnog luka
- 1 kašicica aleva paprike
- 1 kašicica soli
- po ukusu biber, peršunov list
- 3 kašike ulja
- 3 kašike ovsenih pahuljica

Priprema

Luk sitno iseckati i propržiti nekoliko sekundi na vrelom ulju, pa dodati biber alevu papriku. odmah i jednu šolju vodu kako paprika ne bi zagorela. Krompir i šargarepu iseckati na sitnije kockice, a kelj na malo veće komade. Dodati u šerpu. Doliti još 4 šolje vode. Kuvati desetak minuta, pa dodati ovsene pahuljice i so. Kuvati još oko 15-tak minuta. Po želji dodati peršunov list.

Savet