

****Lekovita* corbica sa prokeljom***



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Za corbicu:

- **200 g** prokelja
- **5 kašika** maslinovog ulja
- **1 veci koren** šargarepe
- **1/2 koren** celera
- **1 glavica** crnog luka
- **1/2 struka** praziluka

Ostalo:

- **1 kašika** suvih začina
- **1/2 kašike** soli
- **2 manje grancice** celera
- **1 kuvano** žumance
- **3 kašike** pavlake
- **2 kašike** integralnog brašna

Priprema

U šerpu sipati ulje pa dodati usitnjen crni i prazi luk, staviti da se dinsta 5 minuta. Za to vreme ocistiti prokelj od korencica i uvelih listica, šargarepu usitniti na listice ljuštilicom za povrce, celer takodje usitniti na listice. Sve dodati preko dinstanog luka dodati začine i so pa poklopiti i dinstati još 5 minuta. Zatim dodati 2 kašike brašna i malo aleve paprike. Naliti sa 8 dl vode i ostaviti da se kuva još desetak minuta.

Izmrviti viljuškom kuvano žumance pa dodati pavlaku i umutiti kao majonez, Skloniti corbu sa vatre, pa u umucenu pavlaku sipati 2-3 kašike corbe i razmutiti pavlaku, Tako ujednacenu masu sipati u corbu mešajući kašikom.

Savet

orba posle praznika dodje kao melem na ranu, zato sam joj i dala ime lekovita