

Šumadijska krompir corba



Sastojci

Potrebno je:

- 500 g krompira
- 50 g kajmaka
- 1 dl mleka
- 1 glavica crnog luka
- 1/2 ljute papricice
- 1 kašika seckanog peršuna
- so

Priprema

Krompir oljuštiti, oprati i kuvati u posoljenoj vodi sa sitno iseckanim crnim lukom. Kuvati oko 20 minuta na umerenoj temperaturi i pred kraj dodati ljutu papricicu isecenu na rezance.

Umutiti kajmak sa pavlakom i postepeno, u tankom mlazu, uz stalno mešanje sipati u kivan krompir. Pustiti da provri i kuvati još minut-dva.

orbu poslužiti u zagrejanim dubokim tanjirima garniranu iseckanim lišcem peršuna.