

## **Krem corba od krompira**



### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 500 g krompira
- 100 g korena celera
- 5 dl supe od povrca
- 2 dl pavlake
- 1 kašika putera
- 1 šargarepa
- 1 veza perca vlašca

### **Priprema**

Šargarepu ocistiti i iseci na tanke štapice. Rastopiti puter i prodinasti šargarepu, vodeći racuna da se ne izdrobi i raspadne. Krompir i celer oprati, oljuštiti i sitno iseckati. Staviti u supu i bariti oko pola sata. Zatim je skloniti sa šporetu, malo prohladiti i ispasirati u glatknu masu. Umešati pavlaku, vratići na šporet i posoliti i pobiberiti po ukusu.

Vrelu corbu sipati u zagrejane tanjire, u sredinu svakog staviti štapice šargarepe i posuti iseckanim vlašcem.