

Šarena krem corba



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- 3šargarepe
- 3krompira
- 2 pastrnjaka
- 1tikvica
- 2-3prokelja
- 2-3brokoliya
- **malocelera**
- **1 glavica**crnog luka
- **malo** peršunovog lista
- 1 jaje
- 2 **kašike**pavlake
- **malogriza**

Priprema

Svo povrce iseckati na kockice. Luk propržiti na vrelom ulju, pa dodati povrce i naliti vodu. Zaciniti po ukusu. Kada povrce bude kuvano, dodati griza odokativno i mešati sve vreme da se ne stvore grudvice. Posebno umutiti pavlaku i jaje, pa u to dodati malo hladne vode i sipati u corbu. Ostaviti da provri još minut, dva i skloniti sa vatre. Prijatno!

Savet

Ako planirate da kuvate veu koliinu, ne morate da zainite sa pavlakom i jajetom, da bi mogla da se podgreva. posebno umutiti pavlaku i jaje, pa dodati u orbu prilikom njegovog podgrevanja.