

Karfiol corbica



težina: **lako**

za: **5 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kašik**aulja
- **150 g**šargarepe
- **50 g**zelena
- **3 kašike** prosa
- **300 g**karfiola
- **1 kašicica**morske soli
- **prstohvat**umbira i bibera
- **1 kašicica**lanenog semena
- **1 kašika** peršunovog lista
- **1 dl**pavlake za kuvanje

Priprema

Izrendanu šargarepu i zelen, propržiti na ulju vrlo kratko uz neprekidno mešanje. Nakon toga sipati 1 l vode. Proso koji ste prethodno oprali i karfiol koji je potrebno oprati i iskidati na manje cvetice. Kuvati 15-tak minuta, dok karfiol ne omekša. Dodati so, biber, umbir, **Moja Kravica Kuhinjica pavlaku za kuvanje** i 1/2 kašike peršunovog lista. Prilikom služenja, corbicu posuti semenkama lana i preostalim peršunovim listom.

Savet