

Krem corba od leblebija



težina: **lako**

za: **5 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Za corbu:

- **250 g** kuvanih leblebija
- **50 g** crnog luka
- **50 g** šargarepe
- **1** cenbelog luka
- **1 kašicica** morske soli
- **1/4 kašice** kurkume
- **1 kašika** maslinovog ulja
- **1** limun
- **po potrebi** peršunov list
- **1 kašica** aleva paprtike
- **1 kašica** kima

Priprema

Od kuvanih leblebija odvojiti 3 kašike koje ćete kasnije dodati u corbu. Skuvati šargarepu, crni i beli luk u malo vode. Povrce prethodno iseckati na sitnije komade kako bi se brže skuvalo. U blenderu samleti leblebije, šargarepu, crni i beli luk. Prilikom blendiranja dodavati vodu u kojoj su se kuvale leblebije i povrce. Na ovu količinu povrca potrebno je sipati oko 1,5 l vode. Obzirom da nije ostalo dovoljno vode u kojoj su se kuvale leblebije i povrce, potrebno je dodati još vode. Gustinu corbe svakako možete odrediti po ukusu, možete dodati više ili manje vode. orbu staviti da provri, pa dodati cele leblebije, so, kim alevu papriku, kurkumu i ulje. Prilikom služenja, dodati kriške limuna i posuti peršunovim listom.

Savet

Kada skuvate leblebije, vodu u kojoj su se kuvale nemojte baciti, možete je iskoristiti za ovu orbicu.