orba od celera



Sastojci

Potrebno je:

- 3 srednje glavice celera
- 1 žumance
- 2 kašike pavlake
- 2 male glavice crnog luka
- ulje
- biber
- so

Priprema

Ocistiti celer i iseci ga na manje kockice. Zagrejati ulje, izdinstati luk i kad postane staklast, dodati na kockice isecen celer. Dolivati po malo vode dok se povrce dinsta. Kada celer smekša, posoliti i pobiberiti i doliti vode za oko 1,5 l corbe. Pustiti da prokuva, zatim smanjiti temperaturu i krckati desetak minuta.

Umutiti pavlaku i žumance, umešati u corbu, skloniti sa šporeta, poklopiti i ostaviti da odstoji 15 minuta pre služenja.