orba od celera

težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **25** min

Sastojci

Potrebno je:

- **200 g**celera
- **3 kašike**maslinovog ulja
- **2** srednja krompira
- **1 kašika**ovsenih pahuljica
- **1 l**vode
- **po ukusu**so, biber, listovi celera i limunov sok

Umesto knedlica

- **po potrebi**koren celera isecen na tanke listice
- **po potrebi**krompir tanko isecen
- **po potrebi**komadici tofu sira

Priprema

Celer sam isekla na vece komade i pržila ga na vrelom ulju. Kada je bio polupržen, odlila sam ulje u drugu šerpicu, sipala pola litre vode i stavila dva krompira. Kada je krompitr bio polugotov, jedan sam izvadila, a drugi je nastavio da se kuva dok nije bio gotov. Kuvan krompir i celer izmiksala sam štapnim mikserom. Od ostatka celera (kupila sam jedan veci) iseckla sam nekoliko tankih listica. Polubaren krompir sam takoe isekla na listice.

Krompir i celer pržila sam na ulju (ulje koje sam prethodno ocedila). Takoe sam propržila i komadice tofu sira, koji sam prethodno uvaljala u brašno. Sve te propržene listice i komadice, odvojila sam na poseban tanjir, a potom u istom ulju propržila ovsene pahuljice (to je moja zaprška). Zapršku sam dodala u corbu kao i još pola

litre vode, potom sam corbicu zacinila,- dodala sam kašicicu morske soli i biber, onako odokativno ;).

Prilikom služenja, corbicu sam posula listicima prženog celera, krompira, komadicima prženog tofu sira i listicima svežeg celerovog lista. Po ukusu, dodajte i par kapi limunovog soka.

Ova corba je nastala od recepta za corbu od celera sa knedlicama Spasenije, Pate, Markovic. Recept mi je posliužio kao inspiracija ;). Na fotografiji je originalni recept.

Savet