

orba od krompira na francuski nacin



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Potrebno je:

- **600 g**krompira
- **2 struk**apraziluka
- **80 g**maslaca
- **1 kašika**brašna
- **5 dl**bistre supe
- **5 dl**mleka
- **1**žumance
- **50 ml**kisele pavlake
- **3 par**cetahleba
- **po potrebi**soli

Priprema

Propržiti sitno iseckani praziluk na 50 g maslaca, dodati brašno i pržiti još dva minuta. U to spustiti na kockice isecen krompir, zaliti supom i kuvati oko 1 sat na tihoj vatri. Kada se krompir skuva, propasirati corbu, dodati mleko posoliti i vratiti na vatru, da se ponovo zagreje. Izmutiti žumance sa kiselom pavlakom i naliti u corbu, pa dodati preostali maslac. U meuvremenu, kriške hleba iseci na kocke i ispržiti na suvom tiganju. Staviti ih u ciniju i preliti vreloom corbom. Hleb možete najpre i tostirati, pa onda iseci na kockice.

Savet