orba od karfiola (5)



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1**karfiol
- **3**šargarepe
- koren peršuna
- paškanat
- **3 cena** belog luka
- **2-3 kašike**brašna
- **1 kašicica** aleve paprike
- **oko 1/2 l**mleka
- bosiljka
- origana
- biber
- **1**jaje
- peršun
- **1 kašicica**suvog biljnog zacina
- **po ukusu**soli

Priprema

U dubljem loncu izdinstati na vodi koren peršuna, paškanat i šargarepu. U drugoj posudi ocišcen karfiol i iseckan na cvetice ubaciti u posoljenu vodu i ostaviti ga da se obari tek toliko da ne omekne previše.

Kad šargarepa bude dinstana ubaciti brašno, luk iseckani u aleve paprike. Odmah zatim dodati malo vode i sipati procedjen karfiol i nakon toga dodati još vode. Ostaviti da krcka jos 15 minuta.

Dodati zatim mleka, bibera, suvog biljnog zacina, origana, bosiljka, i soli po ukusu. Kad se sve to ujedini, u tanjir razbiti jaje i umutiti ga sa malo vode. Šerpu sa corbom odmaknuti i polako sipati jaje i mešati sve vreme. Na kraju dodati peršuna i poslužiti.

Savet