

Krem corba od povrca



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- 3 krompira
- 3 šargarepe
- 2 paštrnaka
- 3 praziluka
- 1/2 glavice kupusa
- 2 dl kisele pavlake
- 50 g maslaca
- 1 kašičica soli

Priprema

Povrce iseci na sitne parcice, naliti sa 2 l vode, posoliti i kuvati da povrce omekša. Kada je kuvano, ocediti ga, propasirati, naliti vodom u kojoj se kuvalo i pustiti da provri. U sudu u kojem ce se služiti corba, dobro umutiti maslac i kiselu pavlaku. Stalno mešajući sipati vruću corbu u sud za serviranje.

Savet