

Krem corba sa celerom



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 glavicacrнog luka**
- **1 manja šargarepa**
- **2 strukaod celera**
- **250 gpileceg belog mesa**
- **120 gpirinca**
- **100 mlmajoneza**
- **400 mlkrema za kuvanje**
- **1/2 kašicicesenfa**
- **maloperšunovog lista**
- **po ukususo**
- suvi biljni zacin
- mleveni biber

Priprema

Crni luk, struk celera i šargarepu sitno iseckati i dinstati sa sitno iseckanim pilecim mesom. Kada se meso lepo izdinsta sipati pirinac i naliti sa 2,5 l vode. Zaciniti po ukusu navedenim zacinima. Kada se pirinac skuva pomešati majonez, senf i krem za kuvanje i sipati u šepru polako uz neprestano mešanje. Ostaviti da krkca na tihoj vatri još 5 minuta. Posuti peršunovim listom i služiti toplo. Prijatno!

Savet