

orba sa karfiolom i krompirom



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 glavica** karfiola
- **3** krompira srednje velicine
- **1** jaje
- **2 dl** mleka ili jogurta
- **po ukusu** zacin (peršun, so, suvi biljni zacin)
- **1** veći pileći batac - po želji

Priprema

Glavicu karfiola oprati i izdeliti na cvetove. Staviti ih da se bare u slanoj vodi (vode sipati toliko da prelije karfiol). Krompir oljuštiti i iseci na komadice pa dodati u šerpu da se kuvaju zajedno sa karfiolom. Bariti sve sat vremena da krompir pocne da se raspada. Pred kraj kuvanja, umutiti jedno jaje sa mlekom/jogurtom i dodati u corbu. Na kraju dodati zacine.

Savet

Pred kraj kuvanja karfiola i krompira možete krupnije delove izvaditi i izgnjeiti ih kao pire, pa vratiti u šerpu. Ova orba se sprema bez mesa, ali ako želite možete dodati jedan pileći batac - skinuti mu kožicu i staviti da se kuva sa karfiolom, pa kad bude kuvan izvaditi ga i iscephati meso na sitne delove i vratiti ih u šerpu. U orbu možete staviti i po 1 dl mleka i jogurta, umesto samo mleko/jogurt.