orba od pecenog povrca



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1**karfiol (srednje velicine)
- **1 glavica**luka
- **2**šargarepe
- **3 cena**bijelog luka
- **1 kašicica**mješavine zacina
- **50 ml**maslinovog ulja
- so, biber
- **1**kokošja kocka za supu
- **100 ml**pavlake za kuvanje

Priprema

Karfiol ocistiti i iskidati na "cvjetove"! Luk ocistiti i narezati na parcad. Mrkve ocistiti i narezati na štapice. Dodati i češnjak. Povrce staviti u pleh, obložen papirom za pecenje. Zaciniti mješavinom zacina i biberom, preliti maslinovim uljem, pa sve dobro izmiješati. Peci u pecnici, zagrijanoj na 200 C oko 35 minuta.

Peceno povrce preruciti u šerpu, dodati kocku za supu, pa sipati vodu (da prekrije povrce)! Kuhati oko 20 minuta. Propasirati štapnim mikserom, sipati još vode (zavisno od gustine koju želite) i pavlaku za kuhanje, pa kuhati još par minuta. Poslužiti toplo!

Savet