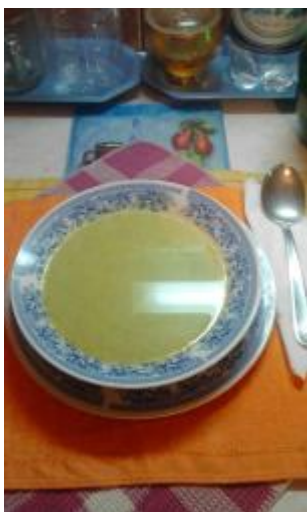


Brokoli corba



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 1brokoli srednje velicine
- 2šargarepe
- 1koren peršuna
- 2krompira
- 2kokšije kocke za supu
- **180 ml**pavlake
- 1žumance
- 1/2limuna
- 1 **glavica**crnog luka
- 1 **cen**belog luka

Priprema

Iskidati brokoli na cvetice, staviti u šerpu pa naliti vodu. Dodati seckano povrce: crni i beli luk, šargarepu, peršun, krompir. Staviti da se kuva. Dodati dve kokošije kocke. Kuvati dok povrce ne omekša. Onda stapnim mikserom izmiksati povrce. Ostaviti da se malo prohladi oko 5 minuta. Izmutiti jedno žumance i pavlaku pa dodati sok od pola limuna. Sve sipati u orbu. Izmešati da se sjedini pa vratiti na ringlu da se kuva još 5 minuta. Nakon toga poslužiti corbu dok je topla.

Savet