

Krem corba od kelerabe



Sastojci

Potrebno je:

- 800 g krompira
- 2 kelerabe
- 1 l supe od povrca
- 2 dl pavlake
- 2 glavice crnog luka
- 2 kašike ulja
- 1 veza peršunovog lisca
- muskatno orašće
- biber
- so

Priprema

Kelerabu i krompir ocistiti i iseci na kockice.

Zagrejati ulje i izdinstati sitno iseckan crni luk. Dodati kelerabu i krompir, dobro promešati i preliteri supom od povrca. Kada prokljuca, smanjiti temperaturu i kuvati 20 minuta.

Nekoliko kašika kuvanog povrca izvaditi a ostatak ispasirati. Umešati pavlaku i vratiti seckano povrce odvojeno na stranu. orbu po ukusu posoliti i pobiberiti i na kraju posuti sitno iseckanim peršunom.