

Krem corba od brokolija



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 glavica** crnog luka
- **2 cen**abelog luka
- **1 veka glavica** brokolija
- **1 vecik**rompir
- **1 veka**šargarepa
- **1 l**vode
- **po ukusu** soli i bibera
- **po potrebi** ulja
- **2-3 kašike** kisele pavlake
- **po želji** prepečenih hleba (komadici)

Priprema

Oljuštiti i sitno naseckati crni i beli luk. Krompir i šargarepu oljuštiti, pa krompir naseci na kockice, a šargarepu na kolutove. Brokoli podeliti na cvetove i ostaviti ih da odstoje u hladnoj vodi. Koren brokolija oprati i naseci na sitne kockice. Na ulju propržiti crni i beli luk dok ne postane staklast. Dodati mu zatim krompir, šargarepu i koren brokolija. Propržiti nekoliko minuta uz cesto mešanje, pa naliti litar vode. Kad prokljuca, posoliti i pobiberiti po ukusu i kuvati još 10-15 minuta. Zatim dodati cvetove brokolija i kuvati dok ne omekšaju.

Sacekati da se malo prohladi, pa pripremljeno povrce zajedno sa vodom u kojoj se kuvalo presuti u blender. Dodati i kiselu pavlaku, pa sve zajedno izblendirati. Služiti sa prepečenim komadicima hleba.

Savet