

## **orba od praziluka**



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **400 gpraziluka**
- **3krompira**
- **malocelera**
- **1 kockicaputera ili margarina**
- **1kocka za supu**
- **1jaje**
- **1 kašikapavlake**
- **po ukususo**
- **po ukusubiber**
- **po ukusuperšun**

### **Priprema**

Margarin rastopiti i sitnije isecen praziluk staviti da se proprži. Kada je praziluk omešao naliti sa vodom i dodati kocku za supu. Krompir oljuštiti i iseci na male kocke, pa dodati praziluku. Kuvati dok krompir ne postane mek. Zatim dodati celer i nastaviti kratko sa kuvanjem. Po ukusu dodati so i biber. Kada je povrce kuvano skloniti sa ringle i ostaviti par minuta da se prohladi. Umutiti jaje sa pavlakom i sipati u corbu. Na kraju dodati peršun.

### **Savet**