Fina krem corba od krompira i šargarepe



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 l**vode
- **2**govee kocke za supu
- **5**šargarepa srednje velicine
- **2**krompira srednje velicine
- **100 ml**pavlake za kuvanje
- **1/2 male kockice**maslaca
- **1 kašicica**soli
- **1/2 kašicice**bibera
- **2 kašicice**suvog biljnog zacina

Priprema

Za pocetak staviti 1 l vode da se kuva, zajedno sa kašicicom soli, kockom za supu i pola kockice maslaca. Za to vreme oljuštiti krompir i šargarepu i iseci ih na manje komade.

Staviti povrce u vodu i kuvati dok šargarepa i krompir ne omekšaju.

Kada je povrce kuvano, procediti ga ali sacuvati vodu u šerpi u kojoj je kuvano. Povrce prebaciti u drugu posudu i izgnjeciti ili izmiksati. Po želji pobiberiti i dodati suvi biljni zacin. Dodati i 2-3 kašike pavlake za kuvanje. Sve fino sjediniti.

Vratiti smesu nazad u vodu u kojoj se kuvala i još malo prokuvati. Dodati po potrebi još malo pavlake za kuvanje.

Savet

Poslužiti toplo, uz par kapi pavlake za kuvanje. Prijatno!