

Turska corba



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- 1 brokoli
- 1 karfiol romanesco
- 1 peršunov koren
- 1 krompir
- 2 šargarepe
- 1 kašicica slatke alevne paprike
- 1 kašicica suve cili papricice
- po ukusu soli i bibera
- 1 komad maslaca
- 1 crni luk
- 1,5 l povrtnog bujona
- 1 manji beli karfiol

Priprema

Očistiti svo povrce. Rastopiti maslac, pa na njemu kratko propržiti crni luk, šargarepu i peršunov koren. Dodati kašicicu šećera, da se povrce karamelizuje. Poprašiti alevom paprikom i suvom cili papricicom, pa kad povrce omekša, sipati vruć bujon. Dodati na cvetice iscepan romanesco karfiol, beli karfiol i brokoli. Ostaviti corbu da se kuva na tihoj vatri. Kad je gotovo, začiniti po ukusu, skloniti šerpu sa šporeta, odvojiti par cvetica brokolija na stranu, pa dobro izmiksati štapićnim mikserom i ponovo vratiti na vatru, da još malo "kljucka". Razliti corbu u tanjire, u svaki staviti po cvetic brokolija i posuti sa malo suve cili papricice.

Savet