

Turska corba



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **50 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1brokoli**
- **1karfiol romanesco**
- **1peršunov koren**
- **1 krompir**
- **2šargarepe**
- **1 kašicicaslatke aleve paprike**
- **1 kašicicasuve cili papricice**
- **po ukususoli i bibera**
- **1 komadičmaslaca**
- **1crni luk**
- **1,5 l povrtnog bujona**
- **1 manjibeli karfiol**

Priprema

Ocistiti svo povrce. Rastopiti maslac, pa na njemu kratko propržiti crni luk, šargarepu i peršunov koren. Dodati kašicicu šecera, da se povrce karamelizuje. Poprašiti alevom paprikom i suvom cili papricicom, pa kad povrce omekša, sipati vruc bujon. Dodati na cvetice iscepkan romanеско karfiol, beli karfiol i brokoli. Ostaviti corbu da se kuva na tihoj vatri. Kad je gotovo, zaciniti po ukusu, skloniti šerpu sa šporeta, odvojiti par cvetica brokolija na stranu, pa dobro izmiksati štapnim 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