

orba od karfiola (7)



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **500 ml vode**
- **250 ml mleka**
- **50 ml pavlake za kuvanje**
- **100 g karfiola**
- **1 veca šargarepa**
- **1 štap celera**
- **so**
- **suvi biljni zacina**
- **2-3 zrna bibera**
- **peršun svež ili suvi**

Priprema

Karfiol oprati, ocistiti i iseckati na sitnije komade pa staviti sa vodom da se kuva. Kada karfiol omeša sklonite sa ringle i usitnite štapnim mikserom.

Zatim dodajte šargarepu iseckanu na kolutove, ceo štap celera i malo svežeg peršuna. Stavite par zrna bibera, zacinite po ukusu i nastavite sa kuvanjem dok šargarepa malo ne omeša.

Izvadite celer i peršun, nalijte mleko i pustite da provri pazeci da ne pokipi. Dodajte pavlaku za kuvanje, sve pomešajte i corbica je spremna za posluženje.

Kada je sipate u tanjire ukrasite je suvim peršunom, a možete iseci hleb na kockice, prepeci u teflonskom

tiganju bez ulja, pa staviti nekoliko kockica na sredinu tanjira, izgleda još lepše.

Savet