

?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** veća šargarepa
- **1** štap celera
- so
- suvi biljni zacina
- **2-3** zrnabibera
- peršun svež ili suvi

Priprema

Karfiol oprati, ocistiti i iseckati na sitnije komade pa staviti sa vodom da se kuva. Kada karfiol omekša 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 omekša.

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

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

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

Savet