

orba sa celerom



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **50 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 manjiceler**
- **1 krompir**
- **1 glavicacrnog luka**
- **po maloso**
- **po malobiber**
- **po malosuvi biljni zacin**
- **1 cašajogurta**
- **2 kriškeprepecenog hleba**

Priprema

U slanoj vodi dodati ocišcen i na kocke isecen, celer, krompir i luk. Skuvati da omekšaju. Kada je povrce omekšalo izvadite par komada celera i ostavite sa strane. Kuvano povrce izblendirajte ili izmiksajte štapnim mikserom. Vratite nazad u šerpu da prokljuca. Pozacinite i dodajte bibera. Vratite i one komade (kockice) koje ste ostavili sa strane. Kriške hleba ispecite na kockice i zapecite desetak minuta u rerni. Sipajte u tanjur i pomešajte sa nekoliko kašika jogurta i nekoliko kockica prepecenog hleba (krutona). Služite toplo.

Savet