

## orba od celera (2)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

### Sastojci

#### Potrebno je:

- **1** korencelera srednje velicine
- **1** krompira
- **1/2** praziluka
- **2** žumanca
- **1** **cašak** kisele pavlake
- **1** **kockica** maslaca
- **malosoli**
- **malobibera**
- **malosuvog** biljnog zacina
- **2** **kriške** prepečenog hleba

### Priprema

U šerpu stavite maslac i na njemu prodinstajte praziluk isecen na sitne kolutove. Dodajate celer i krompir isecen na kockice. Malo prodinstajte, a zatim dodajte vode oko 1-1,5 litar i kuvajte na tihoj vatri oko pola sata ili dok celer i krompir ne omekšaju. Tako omekšalo povrce izmiksajte štapnim mikserom ili gnjecilicom za pire. Kiselu pavlaku pomešajte sa žumancima i sipajte u corbu. Promešajte i pustite da se kuva nekoliko minuta (tek da baci kljuc). Posolite, pobiberite i dodajte zacine. Kriške hleba isecite na kocke i malo u rerni zapecite.

### Savet

orbu poslužite toplu sa prepeenim komadicima hleba (krutonima).