

# **Karfiol corba (4)**



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **40 min**

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **1 manja glavicakarfiola**
- **1 vecikrompir**
- **2 šargarepe**
- **2 kašikegraška**
- **1 paškanat**
- **1 manje parcekorena celera**
- so
- zacini

## **Priprema**

Povrce oprati, ocistiti i iseci na sitne komade. Staviti u dublu šerpu, usuti vodu, posoliti po ukusu i kuvati na tihoj vatri. Kad svo povrce omekša, izvaditi iz tecnosti i usitniti štapnim mikserom (sve osim karfiola i graška). Dobijenu kasu vratiti u tecnost u kojoj se kuvalo povrce i u kojoj su ostali karfiol i grašak, zaciniti po ukusu, izmešati i vratiti na ringlu da provri.

Poslužiti toplo. Prijatno!

## **Savet**