

orba od povrca i badema



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- 1keleraba
- 1celer
- 1tikvica
- 1crni luk
- 1 cenbelog luka
- 1 Isupe od povrca
- 1 dlmleka
- 30 gputera
- 1/3 kašicemajcine dušice
- 1/3 kašicibosiljka
- 1/3 kašicibelog bibera
- 4 kašikekiselog mleka
- 40 gbadema
- 1 kašicicasoli
- po ukususoka od limuna

Priprema

Ocistiti vecu kelerabu (260 gr. ocišcene), celer (100 gr. ocišcenog), tikvicu (260 gr. ocišcene), pa iseci na sitnije kockice. Crni i beli luk ocistiti i iseckati. U šerpi rastopiti puter, pa prodinstati crni luk. Dodati kelerabu i celer, posoliti i dinstati 10-ak minuta. Zatim povrce naliti sa jednom litrom tople supe od povrca ili vodom, dodati majcinu dušicu, bosiljak, beli luk, oprano lišce kelerabe i nastaviti sa kuvanjem u polupoklopljenoj šerpi. Kada provri, kuvati još 10 minuta pa dodati tikvice. Nastaviti sa kuvanjem još 10-ak minuta (proveriti da li su keleraba i celer skuvani). Povrce i lišce kelerabe rešetkastom kašikom izvaditi iz šerpe, pa povrce izmiksati, a lišce baciti. Izmiksano povrce vratiti u šerpu i vodi u kojoj se povrce kuvalo dodati 1 dl mleka i još soli ako je

potrebno. Staviti na šporet samo da provri, pa skloniti i dodati beli biber i limunov sok po ukusu (ja sam dodala 1 kašicicu). Bademe izblanširati, oljuštiti i propržiti u tiganju. orbu servirati sa 1 kašikom kiselog mleka, 6-7 badema i ukasiti listom celera.

Savet