

orba od povrca i badema



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **50 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1** keleraba
- **1** celer
- **1** tikvica
- **1** crni luk
- **1** cenbelog luka
- **1** lsupe od povrca
- **1** dlmleka
- **30** gputera
- **1/3** kašicicemajcine dušice
- **1/3** kašicicebosiljka
- **1/3** kašicicebelog 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 lišće 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 lišće kelerabe rešetkastom kašikom izvaditi iz šerpe, pa povrce izmiksati, a lišće 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 ukrasiti listom celera.

Savet