

Gusta corba od povrca



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **35** min

Sastojci

Osnovni sastojci

- **1 manja glavica** karfiola
- **1 vez** zeleni
- **30 g** margarina
- **1/2** **čaše** pavlake
- **1** žumance
- **1 kašičica** soli
- **1 kašičica** zacina od povrca

Ostali sastojci

- **po ukusu** muskatni orašćic

Priprema

Očistiti zelen, iseckati na kolutove i obariti u slanoj vodi (1,5 l).

Dodati karfiol iskidan na cvetice, još malo kuvati dok ne omekša. Povrce propasirati pa ga vratiti u vodu u kojoj se kuvalo. Posoliti, dodati zacín.

Napraviti zapršku od margarina i brašna i dodati corbi. Pustiti da se kuva još oko 5 minuta pa dodati umucenu pavlaku i žumance. U gotovu corbu dodati orašćic po ukusu.

Savet