

Gusta corba od povrca



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **35 min**

Sastojci

Osnovni sastojci

- **1 manja glavicakarfiola**
- **1 vezazeleni**
- **30 g**margarina
- **1/2 cašepavlake**
- **1 žumance**
- **1 kašicicasoli**
- **1 kašicicazacina od povrca**

Ostali sastojci

- **po ukusumuskatni orašcic**

Priprema

Ocistiti 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 zacin.

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 orašcic po ukusu.

Savet