

Krem corba od brokolija



težina: **lako**

za: **5 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g** šargarepe
- **300 g** brokolija
- **100 g** celera
- **2 kašike** ovsenih pahuljica
- **2 kašike** ulja
- **1/2 kasicice** kima
- **po ukusu** so i biber

Priprema

Polovinu kolicine šargarepe i korena celera iseckati na sitnije kockice i propržiti nekoliko minuta na vrelom ulju zajedno sa kimom. Nakon toga sipati oko 1,5 litar vode, dodati i ostatak celera i šargarepe. Kuvati oko deset minuta, pa dodati brokoli i pahuljice. Kuvati dok povrce ne omekša, ali ne treba da bude prekuvano. Izvaditi velike komade šargarepe i celera, i nekoliko cvetova brokolija. To izmiksati, pa vratiti u corbu i kuvati još nekoliko minuta. Dodati so i biber.

Savet