

Okrepljujuca corba od povrca



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Za corbu:

- 3kokošije kocke za supu
- **1/2 glavice** crvenog luka srednje velicine
- **100 g** šampinjona
- **100 g** šargarepe
- 1koren peršuna
- **50 g** crvene paprike sveže ili zamrznute
- **50 g** zelene boranije
- 1ceri paradajz
- **40 g** jelja
- 2krompira srednje velicine
- **2 kašike** brašna
- **2 dl** pavlake za kuhanje
- **1 kašika** gustina - skrobnog brašna
- **2.5 dl** vode
- maloulja

Za corbu:

- malobosiljka
- malomajcine dušice
- malomlevenog bibera
- malobelog luka u granulama
- 10 okretaja Kotanyi mlin Italijanska mešavina
- maloKotanyi Grill povrce

Priprema

Crveni luk sitno iseckati. Šampinjone oprati i iseci na listice. Šargarepu, peršun koren i svežu crvenu papriku iseci na sitne kockice. Boraniju iseckati na male kolutice. Zelje obariti i iseckati (Ja u zamrzivacu uvek imam kesice sa obarenim i iseckanim listovima zelja). Eri paradajz prelititi vrelom vodom i skinuti kožicu i iseci. U 1.5 litar vode skuvati 3 kocke kokošje supe, u nju staviti sve navedene zacine i poklopiti. U posudi od 2 litra staviti ulja da pokrije dno, kada se ulje zagreje staviti crveni luk da se dinsta na laganoj vatri i dinstati dok ne postane staklast, desetak minuta. Kada se luk udinstao dodati iseckane šampinjone i dinstati dok ne ispari sva tekucina 10-15 minuta.

Udinstanom luku sa šampinjonima dodati svo iseckano povrce.

Dinstati uz povremeno mešanje oko 15 minuta dok krompir ne postane malo proziran.

Dodati 2 kašike brašna, promešati i dodati 1 litar tople supe i 2.5 dl vode.

Kuvati na laganoj vatri uz mešanje dok ne provri, oko 10 minuta. Gustin- skrobno brašno razmutiti u malo vode. Orbi dodati preostalih 0.5 litra tople supe, 2 dl pavlake za kuhanje i razmuceno skrobno brašno.

Kuvati na laganoj vatri uz povremeno mešanje 20 minuta i skinuti sa vatre i poklopiti.

Savet

Sastojke i koliinu povra za ovu orbu sam osmisnila na osnovu dugogodišnjeg iskustva, a moji prijatelji su prosto oduševljeni ovom orbom. Nijedan vei dogaaj ne može proi bez ove orbe, koju svi željno išekuju.