

Okrepljujuća corba od povrća



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Za corbu:

- 3 kokošije kocke za supu
- 1/2 glavice crvenog luka srednje velicine
- 100 g šampinjona
- 100 g šargarepe
- 1 koren peršuna
- 50 g crvene paprike sveže ili zamrznute
- 50 g zelene boranije
- 1 celi paradajz
- 40 g zelja
- 2 krompira srednje velicine
- 2 kašike brašna
- 2 dl pavlake za kuvanje
- 1 kašik 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
- **malo** Kotanyi 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 preliti 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 kuvanje 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 osmislila 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.