

orba od povrca sa kiselom pavlakom



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **40 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **200 g**tkvica
- **200 g**karfiola
- **50 g**boranije zelene
- **50 g**graška
- 2-3šargarepe
- **1/2** korenaperšuna
- **1/3** korenapasternaka
- **100 g**celera
- **1**srednji krompir
- **1-2**sveže paprike
- **1-2**paradajza
- **1** listlovora
- **prstohvatsoli**
- **1** kašicicamlevenog bibera
- **2** kašicicesuvog biljnog zacina
- **1**kocka za supu (povrtna, kokošija)
- **1**jaje
- **2** kašikebrašna
- **1** dlkisele pavlake
- **prstohvatseckanog peršunovog lista**
- **prstohvatseckanog celerovog lista**

Priprema

Staviti u lonac oko 1,5 l hladne vode i iseckano povrce na sitne kockice, poklopiti i kuvati. Kada provri, dodati

so, biber i list lovora.

Pred kraj kuvanja, kada povrce omekša, dodati kocku za supu, a zatim i suvi biljni zacin.

Odvojiti jednu kutlacu tecnosti iz lonca u cinijicu i ostaviti da se malo prohladi.

U posebnoj ciniji viljuškom umutiti kiselu pavlaku, brašno i jaje, pa razrediti sa ohlaenom corbom.

Skinuti lonac sa plotne i u vrelu corbu sipati tanak mlaz umucene mase, uz istovremeno i neprestano mucenje corbe viljuškom, ali samo po površini corbe, nikako u dubinu, da se zaprška od jaja ne bi zgrudvala, nego da bude sitnije granulacije.

Pri serviranju, corbu posuti sitno seckanim peršunomovim i celerovim listom.

Savet