

?orba od povrca sa kiselom pavlakom



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **200 g** tikvica
- **200 g** karfiola
- **50 g** boranije zelene
- **50 g** graška
- **2-3** šargarepe
- **1/2** korenaperšuna
- **1/3** korenapasternaka
- **100 g** celera
- **1** srednji krompir
- **1-2** sveže paprike
- **1-2** paradajza
- **1** list lovora
- **prstohvatsoli**
- **1 kašičica** mlevenog bibera
- **2 kašičice** suvog biljnog začina
- **1** kocka za supu (povrtna, kokošija)
- **1** jaje
- **2 kašike** brašna
- **1 dl** kisele pavlake
- **prstohvat** seckanog peršunovog lista
- **prstohvat** seckanog celerovog lista

Priprema

Staviti u lonac oko 1,5 l hladne vode i iseckano povrće 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 zacini.

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 ohlaženom 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