

?orbica od kelerabe



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1** **vec**akeleraba
- **2**šargarepe
- **1** **vec**ikrompir
- list peršuna
- **2-3 kašike**kisele pavlake
- **1 kašicica**senfa
- **1** jaje
- **1 d**lmleka
- crni luk
- beli luk
- **2 kockice**za supu pileca ili povrtna
- **3-4 kašike**pirinca
- so,biber

Priprema

Izrendati svo povrce na trenicu. Dinstati oko 5 minuta na malo ulja. Naliti sa 1,5 l vode, dodati 2 kocke za supu i kuvati oko 25 minuta dodati 3-4 kašike pirinca. Pomešati jaje, pavlaku, senf i mleko. Kad je corba gotova skloniti sa vatre i umešati smesu. Bogato posuti seckanim peršunom.

Savet