

orbica od kelerabe



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 vecakeleraba**
- 2šargarepe
- **1 vecikrompir**
- list peršuna
- **2-3 kašikekisele pavlake**
- **1 kašicicasenfa**
- **1 jaje**
- **1 dlmleka**
- crni luk
- beli luk
- **2 kockiceza supu pileca ili povrtna**
- **3-4 kašikepirinca**
- 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