

## Karfiol corba



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **40** min

### Sastojci

#### Potrebno je:

- **1 glavica (manja)**karfiola
- **300 gm**levene junetine
- **1 glavica (manja)**crnog luka
- **2**šargarepa
- **1/2 vez**eperšuna
- **1/2 vez**emiroije
- **2**lovorova lista
- **2 kašike**brašna
- **po ukusu**soli
- **po ukusu**bibera
- **po ukusu**zacina
- **1** jaje
- **200 ml**kisele pavlake

### Priprema

Karfiol ocistiti i oprati, odstraniti stabljiku i rastaviti ga na cvetove. Prokuvati ga u 4 dl mleka, da bih zadržao belinu. Posebno u šerpi izdinstati mleveno meso sa sitno seckanim lukom i šargarepom. Posoliti, pobiberiti. Rešetkastom kašikom izvaditi karfiol i dodati ga dinstanom mesu. Ubaciti lovorov list, peršun, mirodjiju, naliti vodom i kuvati na umerenoj temperaturi 20-tak minuta. Umutiti brašno i vodu da se dobije smesa bez grudvica i dodati u corbu (hladna zaprška), pustiti da prokljuca, za to vreme umutiti jaje i pavlaku, skloniti šerpu sa vatre i lagano sipajte u corbu i promešajte. Poslužiti je toplu i pospite peršunom.

**Savet**