

Karfiol corba



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **40 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 glavica (manja)karfiola**
- **300 gmlevene junetine**
- **1 glavica (manja)crnog luka**
- **2šargarepa**
- **1/2 vezeperšuna**
- **1/2 vezemiroje**
- **2lovorova lista**
- **2 kašikebrašna**
- **po ukususoli**
- **po ukusubibera**
- **po ukusuzacina**
- **1 jaje**
- **200 mlkisele pavlake**

Priprema

Karfiol ocistiti i oprati, odstraniti stabljiku i rastaviti ga na cvetove. Prokuvati ga u 4 dl mleka, da bih zadrzao 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