

Krem corba (2)



težina: **srednje**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **0** min

Sastojci

Potrebno je:

- 4šargarepe
- 1/2 glavicecelera
- 4 srednjakrompira
- 1/2karfiola
- 1lvode
- kocka za supu
- 60 mlmleka
- 3 kašikepavlake 20% mm
- so
- biber
- peršun
- suvi biljni zacini

Priprema

Oguliti šargarepu, krompir i celer, iseckati na kockice, sipati vodu i staviti da se kuva u expres loncu 10 minuta. Dok se kuvaju šargarepa, krompir i celer, ocistiti kariol-njega ubacim na kraju pošto se on kratko kuva. Znaci nakon 10 min u skuvano povrce dodati karfiol i kockicu za supu, to kuvati još par minuta. Skloniti sa vatre i štampnim mixerom usitniti povrce. Poslednji korak je da vratite opet na šporet i dodati mešavinu mleka i pavlake, prokrckati još minut. + zacini.

Savet

*količina vode je prilagodjena za kuvanje u expres loncu, znači ako kuvate u običnom loncu povećati količinu, zbog isparavanja.