

## **\*Lekovita\* corbica sa prokeljom**



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **20 min**

### **Sastojci**

#### **Za corbicu:**

- **200 g** prokelja
- **5 kašikama** linovog ulja
- **1 veci** korenšargarepe
- **1/2 korenacelera**
- **1 glavicacrnog luka**
- **1/2 strukapraziluka**

#### **Ostalo:**

- **1 kašika** suvih zacina
- **1/2 kašikesoli**
- **2 manje** grancice celera
- **1 kuvanožumance**
- **3 kašike** pavlake
- **2 kašike** integralnog brašna

### **Priprema**

U šerpu sipati ulje pa dodati usitnjen crni i prazi luk, staviti da se dinsta 5 minuta. Za to vreme ocistiti prokelj od korencica i uvelih listica, šargarepu usitniti na listice ljuštيلicom za povrce, celer takodje usitniti na listice. Sve dodati preko dinstanog luka dodati zacine i so pa poklopiti i dinstati još 5 minuta. Zatim dodati 2 kašike brašna i malo aleve paprike. Naliti sa 8 dl vode i ostaviti da se kuva još desetak minuta.

Izmrvti viljuškom kuvano žumance pa dodati pavlaku i umutiti kao majonez, Skloniti corbu sa vatre, pa u umucenu pavlaku sipati 2-3 kašike corbe i razmutiti pavlaku, Tako ujednacenu masu sipati u corbu mešajuci kašikom.

### **Savet**

orba posle praznika dodje kao melem na ranu, zato sam joj i dala ime lekovita