

Krem corba od krompira



Sastojci

Potrebno je:

- 500 g krompira
- 100 g korena celera
- 5 dl supe od povrca
- 2 dl pavlake
- 1 kašika putera
- 1 šargarepa
- 1 veza perca vlašca

Priprema

Šargarepu ocistiti i iseci na tanke štapice. Rastopiti puter i prodinstati šargarepu, vodeći računa da se ne izdrobi i raspadne. Krompir i celer oprati, oljuštiti i sitno iseckati. Staviti u supu i bariti oko pola sata. Zatim je skloniti sa šporeta, malo prohladiti i ispasirati u glatku masu. Umešati pavlaku, vratiti na šporet i posoliti i pobiberiti po ukusu.

Vrelu corbu sipati u zagrejane tanjire, u sredinu svakog staviti štapice šargarepe i posuti iseckanim vlašcem.