

# **Karfiol corbica**



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **30** min

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **1 kašikaulja**
- **150 g**šargarepe
- **50** gzelena
- **3 kašike** prosa
- **300 g**karfiola
- **1 kašicicamorske soli**
- **prstohvatumbira i bibera**
- **1 kašicicalanenog semena**
- **1 kašika** peršunovog lista
- **1 dl**pavlake za kuvanje

## **Priprema**

Izrendanu šargarepu i zelen, propržiti na ulju vrlo kratko uz neprekidno mešanje. Nakon toga sipati 1 l vode. Proso koji ste prethodno oprali i karfiol koji je potrebno oprati i iskidati na manje cvetice. Kuvati 15-tak minuta, dok karfiol ne omekša. Dodati so, biber, umbir, **Moja Kravica Kuhinja pavlaku za kuvanje** i 1/2 kašike peršunovog lista. Prilikom služenja, corbicu posuti semenkama lana i preostalim peršunovim listom.

## **Savet**