

Krem corba od brokoli i karfiola



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **700** gmiks brokoli i karfiol
- 3šargarepe
- 3veca krompira
- **1** glavica crnog luka
- **po potrebi** ili suvi biljni zacin
- **malobibera**
- **1 kašika** peršuna
- **1 kašika** brašna

Priprema

Šargarepu, krompir i luk iseci na sitne kockice i obariti zajedno sa brokoli i karfiol. Obareno povrce izvaditi iz vode (ali ostaviti malo krompira) i izblendirati. U vodu gde se kuvalo povrce, sipati zacine i izblendiranu kašu. Kuvati 15 minuta. Pri kraju kuvanja, sipati brašno prethodno razmucen u šoljici hladne vode.

Savet