

orba od celera sa tartufima



Sastojci

Potrebno je:

- 450 g korena celera
- 5 dl pilece supe
- 2,5 dl mleka
- 50 g crnih zimskih tartufa
- 1 struk praziluka
- 1/2 glavice crnog luka
- 2 kašike putera
- 1 kašika kisele pavlake
- biber
- so

Priprema

Od praziluka odstraniti zeleni deo, a beli deo ocistiti i veoma tanko iseckati. Crni luk ocistiti i sitno iseckati. Celer oljuštiti i iseckati na sitnije kockice.

Odvojiti na stranu četvrtinu tartufa, a ostatak iseckati i sipati u mleko.

Rastopiti puter i dinstati iseckani praziluk i crni luk desetak minuta. Dodati celer, mleko sa tartufima i pilecu supu. Kuvati oko 40 minuta na umerenoj temperaturi, dok celer ne omekša. Gotovu corbu ispasirati kroz gusto sito, vratiti u šerpu, dodati umucenu pavlaku i kuvati još minut-dva. Posoliti i pobiberiti po ukusu. Sipati corbu u zagrejane cinijice, posuti rendanim tartufom i odmah poslužiti.