

Povrtna krem corba



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2** glavice crnog luka
- **2-3** cenabelog luka
- **1** krompir (veći)
- **1** tikvica srednje velicine
- **1** brokoli
- **2** šargarepe
- **2** zeleni
- **1** pileća kocka za supu
- **3** dl pavlake za kuvanje
- **malozelen** lišća
- **2 kašičice** suvog biljnog zacina
- **po ukusu** so, mleveni crni biber

Priprema

Stavite vodu da provri, posolite, a zatim u nju ubacite redom svo povrce. Kuvajte otprilike 30 minuta.

Kada je kuvano procedite, a potom izblendirajte tako da dobijete kašu.

U poseban sud stavite 1/2 litre vode da provri, ubacite zatim kocku za supu, a potom i kašu od povrca. Ostavite da vri nekih desetak minuta, zacinite, dodajte zelen lišće i pavlaku za kuvanje.

Kuvajte još 3 minuta i servirajte corbu.

Savet