Krem corba sa povrcem



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **3 kašike**maslinovog ulja
- **1 srednja glavica**crnog luka
- **170 g**karfiola
- **350 g**brokolija
- **3** srednja krompira
- **1** srednja šargarepa
- **3 kašike**pavlake
- **2 l**vode
- **po ukusu**so, biber i suvi biljni zacin

Priprema

U šerpu staviti ulje i propržiti sitno iseckan luk. Zatim dodati sitno iseckanu šargarepu i krompir isecen na kocke. Naliti vodom. Kuvati jedno 25-30 minuta, dok se krompir i šargarepa ne skuvaju. Dodati so, suvi biljni zacin i biber po ukusu. Na kraju dodati sitno isekcan karfiol i kuvati ga jedno 5-6 minuta. Pred kraj dodati isecene krošnje od karfiola. Kuvati sve zajedno još 2-3 minuta. Toplu corbu staviti u blender i dobro umutiti. Na kraju dodati pavlaku i promešati još malo. Krem corbu služiti sa pavlakom i prepecenim hlebom.

Savet

Umesto brokolija možete dodati neko drugo povre. Krem orba je idealna za hladne dane :)