

orba od karfiola (5)



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 1karfiol
- 3šargarepe
- koren peršuna
- paškanat
- 3 **cena** belog luka
- 2-3 **kašike**brašna
- 1 **kašicica** aleve paprike
- **oko** 1/2 l mleka
- bosiljka
- origana
- biber
- 1jaje
- peršun
- 1 **kašicica**suvog biljnog zacina
- **po ukusu**soli

Priprema

U dubljem loncu izdinstati na vodi koren peršuna, paškanat i šargarepu. U drugoj posudi očišćen karfiol i iseckan na cvetice ubaciti u posoljenu vodu i ostaviti ga da se obari tek toliko da ne omekne previše.

Kad šargarepa bude dinstana ubaciti brašno, luk iseckani u aleve paprike. Odmah zatim dodati malo vode i sipati procedjen karfiol i nakon toga dodati još vode. Ostaviti da krcka jos 15 minuta.

Dodati zatim mleka, bibera, suvog biljnog zacina, origana, bosiljka, i soli po ukusu. Kad se sve to ujedini, u tanjir razbiti jaje i umutiti ga sa malo vode. Šerpu sa corbom odmaknuti i polako sipati jaje i mešati sve vreme. Na kraju dodati peršuna i poslužiti.

Savet