

Krem corbica od krompira



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **3-4** velika krompira
- **1** maleni luk
- **1** velika šargarepa
- **1** pavlaka
- **1** žumance
- so
- ulje
- suvi biljni zacin
- sveži ili suvi peršun

Priprema

Ogulite krompir, šargarepu i luk. Operite i iseckano stavite da se kuva. Pošto se šargarepa najteže kuva, kad ona bude mekana da može da se ispasira, taj deo je gotov.

U blender, (ako ga nemate, izgnjecite gnjecilicom za krompir pire) ubacite svo povrce i мало воде у којој се кува. Када видите да се направила каса, додавајте пола павлаке, (ако ходите да додавате у свом танџиру

naknadno), ili celu, (ako ne želite kasnije da dodajete) i žumance. Izbendajte još malo da se sve sjedini.

U šerpicu ugrejte malo ulja, možete ispržiti bujon na njemu ili napraviti zapršku od brašna, ali ja samo na zagrejano ulje sipam masu iz blendera i dodam vode koliko bih da bude retko. Zacinite (možete dodati beli luk u prahu) i pustite da prokluja.

Kada je gotovo servirajte sa malo peršuna i pavlake. Možete dodati krutone od hleba. Prijatno!

Savet