

## *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 malo vode u kojoj se kuvalo. Kada vidite da se napravila kasa, dodajte pola pavlake, (ako hocete da dodajete u svom tanjiru

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 prokljuca.

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

### **Savet**