

orba od karfiola (6)



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1**karfiol
- **1 vezazeleni za supu**
- **malomaslaca**
- **2 ravne kašike** brašna
- **oko 300 ml**pavlake za kuwanje
- **po ukusu** soli i bibera

Priprema

Karfiol izdeliti na cvetice i kratko obariti u slanoj vodi. Izvaditi, odvojiti na stranu par lepših cvetova. Na maslacu propržiti brašno, da pozlati, dodati sitno seckanu zelen za supu, pa naliti topлом vodom. Kuvati na laganoj vatri da omeša, dodajuci vodu po potrebi, a pred kraj ubaciti karfiol i kuvati par minuta. Odvojene cvetove karfiola kratko ispeci na grilu. Naliti u corbu pavlaku za kuwanje, pa kuvati do željene gustine. Izmaci šerpu sa šporeta, izmiksati štapnim mikserom i zaciniti po ukusu. Dodati grilovan karfiol, ili, posebno stavljati po cvetic-dva u tanjur.

Savet

Prijatno.