

Krem corba sa celerom



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1** glavica crnog luka
- **1** manja šargarepa
- **2** struka od celera
- **250 g** pileceg belog mesa
- **120 g** pirinca
- **100 ml** majoneza
- **400 ml** krema za kuvanje
- **1/2** kašičice senfa
- malo peršunovog lista
- po ukusu
- suvi biljni zacin
- mleveni biber

Priprema

Crni luk, struk celera i šargarepu sitno iseckati i dinstati sa sitno iseckanim pilecim mesom. Kada se meso lepo izdinstata sipati pirinac i naliti sa 2,5 l vode. Zaciniti po ukusu navedenim zacinima. Kada se pirinac skuva pomešati majonez, senf i krem za kuvanje i sipati u šepri polako uz neprestano mešanje. Ostaviti da krcka na tihoj vatri još 5 minuta. Posuti peršunovim listom i služiti toplo. Prijatno!

Savet