

orba sa karfiolom i krompirom



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 glavicakarfiola**
- **3krompira srednje velicine**
- **1jaje**
- **2 dl mleka ili jogurta**
- **po ukusuzacini (peršun, so, suvi biljni zacin)**
- **1veci pileci batak - po želji**

Priprema

Glavicu karfiola oprati i izdeliti na cvetove. Staviti ih da se bare u slanoj vodi (vode sipati toliko da prelje karfiol). Krompir oljuštiti i iseci na komadice pa dodati u šerpu da se kuvaju zajedno sa karfiolom. Bariti sve sat vremena da krompir pocne da se raspada. Pred kraj kuvanja, umutiti jedno jaje sa mlekom/jogurtom i dodati u corbu. Na kraju dodati zacine.

Savet

Pred kraj kuvanja karfiola i krompira možete krupnije delove izvaditi i izgnjetiti ih kao pire, pa vratiti u šerpu. Ova orba se spremala bez mesa, ali ako želite možete dodati jedan pileci batak - skinuti mu kožicu i staviti da se kuva sa karfiolom, pa kad bude kuven izvaditi ga i iscepkatiti meso na sitne delove i vratiti ih u šerpu. U orbu možete staviti i po 1 dl mleka i jogurta, umesto samo mleko/jogurt.