

## **Karfiol corba (3)**



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **1 glavica** srednje velicine karfiola
- **3 krompira**
- **3 korena** šargarepe
- **1 korenperšuna**
- **180 ml pavlake**
- **1 žumance**
- **1/2 limuna (sok)**
- **po ukusuzacini**
- **1 glavicacrнog luka**

### **Priprema**

Karfiol oprati iskidati na cvetice. Staviti da se kuva. Kada se karfiol skuvao izgnjeciti ga pasirkom za krompir. U dublju šerpu naliti vode (oko 2 l) dodati pasirani karfiol, seckanu šargarepu, seckani crni luk, seckani peršun, seckani krompir. Zaciniti po ukusu i staviti da se kuva. Povremeno promešati. Kada se povrce skuvalo skloniti corbu da se malo prohladi. Posebno izmutiti žumance i pavlaku. Sipati u corbu, sipati limunov sok, izmešati pa vratiti corbu da se kuva još 5 minuta. Po želji služiti sa tost hlebom.

**Savet**