

Puter corba od karfiola



težina: **lako**

za: **5 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 glavica** karfiola
- **1 kašičica** soli
- **40 g** putera
- **4 dl** mleka
- **po ukusu** soli, bibera
- **1 kašičica** zacina
- **1** jaje
- **1 dl** mleka

Priprema

Potrebna vam je glavica karfiola od oko 1 kg otprilike.

Glavicu razlomite na sitne cvetove i stavite u šerpu od 3 l.

Nalijte vodom skoro da ogrezne. Dodajte jednu kašičicu soli.

Stavite na šporet i od momenta kada provri kuvajte 10 minuta.

Polako dodajte 4 dl mleka.

Dodajte 40 g putera.

Dodajte i kašičicu zacina, biber i soli po ukusu. So dodajte ponovo tek kada je corba gotova, jer cete tada osetiti pravi balans ukusa.

Pustite da vam vri na srednjoj vatri još 15 minuta uz povremeno mešanje.

Uzmite jedno celo jaje i umutite ga dobro viljuškom.

Dodajte onaj decilitar mleka.

Polako sipajte uz brzo mešanje u corbu. I corba je gotova!!!

Savet

Ako je hladnu podgevate nikako da vam provri, jer e u tom sluaju da vam se stvore takozvani dronjci od jaja. Samo podgrejte do kljuanja. Može da se jede i hladna Prijatno!!!