

Posna corba od karfiola



Sastojci

Potrebno je:

- 1 veka glavica karfiola
- bistra supa od povrca
- (ili 1,5 l vode)
- 2-4 cena belog luka
- 1 kašika brašna
- 1 šolja zamrznutog kukuruza
- ulje
- biber
- aleva paprika ili
- mešavina sušenog povrca
- so (ili zacin)

Priprema

Karfiol ocistite, isecite na cvetice jednake velicine i barite u slanoj vodi dok potpuno ne omekša, pa procedite i propasirajte.

Na malo ulja propržite brašno i iseckan beli luk, pa postepeno dodajte u supu od povrca, stalno mešajući. Postepeno dodajte propasirani karfiol. Posolite po ukusu.

Zacinite alevom paprikom i sušenim povrcom, pa kuvajte još desetak minuta dok se corba ne ujednaci. Na kraju dodajte kukuruz.

Prilikom služenja, po želji sipajte kašičicu vinskog ili jabukovog sirceta u tanjir. Služite uz prepecen hleb. Ako se posti na vodi, u corbu se može dodati šaka kukuruznog griza da bi bila gušća, uz stalno mešanje.