

## **Brokoli corba**



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastoјci**

#### **Potrebno je:**

- **1**brokoli srdnje velicine
- **2**šargarepe
- **1**koren peršuna
- **2**krompira
- **2**kokšije kocke za supu
- **180 ml**pavlake
- **1**žumance
- **1/2**limuna
- **1** glavicacrнog luka
- **1** cenbelog luka

### **Priprema**

Iskidati brokoli na cvetice, staviti u šerpu pa naliti vodu. Dodati seckano povrce: crni i beli luk, šargarepu, peršun, krompir. Staviti da se kuva. Dodati dve kokošije kocke. Kuvati dok povrce ne omeša. Onda stupnim mikserom izmiksati povrce. Ostaviti da se malo prohladi oko 5 minuta. Izmutiti jedno žumance i pavlaku pa dodati sok od pola limuna. Sve sipati u orbu. Izmešati da se sjedini pa vratiti na ringlu da se kuva još 5 minuta. Nakon toga poslužiti corbu dok je topla.

**Savet**