

## ***Celer corba***



### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 1 srednja glavica celera
- 1 srednja glavica luka (srebrenca)
- 2 krompira
- 1/2 l mleka
- 200 g trapista (rendanog)
- 6 kriški starog hleba (prepečenog)
- biber i zacin po ukus
- lišće zeleni i celera (kolicina po želji)

### **Priprema**

Iseckati luk pa prodinstati na malo masnoce, potom dodati krompir i celer iseckan na kockice ili listice. Dinstati sve još oko 20-tak minuta.

Izdinstano propasirati ili izmiksati pa u sve dodati oko 2 dl vode i staviti da se kuva.

Kada je prokuvalo smanjiti vatru i dodati mleko pa kuvati sve dok ne pocne da vri (pazite može se desiti da iskipi zbog mleka) smanjiti vatru i ostaviti da kuva 10-tak minuta.

Služenje: U tanjir staviti parce prepečenog hleba, posuti rendanim trapistom pa naliti corbom.

Prijatno!