

orba od praziluka



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g** praziluka
- **3** krompira
- **malocelera**
- **1 kocka** putera ili margarina
- **1** kocka za supu
- **1** jaje
- **1 kašika** pavlake
- **po ukusu**
- **po ukusu** biber
- **po ukusu** peršun

Priprema

Margarin rastopiti i sitnije isecen praziluk staviti da se proprži. Kada je praziluk omekšao naliti sa vodom i dodati kocku za supu. Krompir oljuštiti i iseci na male kocke, pa dodati praziluku. Kuvati dok krompir ne postane mek. Zatim dodati celer i nastaviti kratko sa kuvanjem. Po ukusu dodati so i biber. Kada je povrće kuvano skloniti sa ringle i ostaviti par minuta da se prohladi. Umutiti jaje sa pavlakom i sipati u corbu. Na kraju dodati peršun.

Savet