

Fina krem corba od krompira i šargarepe



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **40 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 l vode**
- **2 govee kocke za supu**
- **5 šargarepa srednje velicine**
- **2 krompira srednje velicine**
- **100 ml pavlake za kuhanje**
- **1/2 male kockice maslaca**
- **1 kašicica soli**
- **1/2 kašicica biberna**
- **2 kašice cicesuvog biljnog zacina**

Priprema

Za pocetak staviti 1 l vode da se kuva, zajedno sa kašicicom soli, kockom za supu i pola kockice maslaca. Za to vreme oljuštiti krompir i šargarepu i iseci ih na manje komade.

Staviti povrce u vodu i kuвати dok šargarepa i krompir ne omekšaju.

Kada je povrce kuvano, procediti ga ali sacuvati vodu u šerpi u kojoj je kuvano. Povrce prebaciti u drugu posudu i izgnjeciti ili izmiksati. Po želji pobiberiti i dodati suvi biljni zacin. Dodati i 2-3 kašike pavlake za kuhanje. Sve fino sjediniti.

Vratiti smesu nazad u vodu u kojoj se kuvala i još malo prokuvati. Dodati po potrebi još malo pavlake za kuhanje.

Savet

Poslužiti toplo, uz par kapi pavlake za kuhanje. Prijatno!