

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 kuvanje
- 1/2 male kockice maslaca
- 1 kašičica soli
- 1/2 kašičice bibera
- 2 kašičice suvog biljnog začina

Priprema

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

Staviti povrće u vodu i kuvati 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 kuvanje. Sve fino sjediniti.

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

Savet

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