

Krompir krem corba



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **4**krompira
- **2** šargarepe
- **1/2 kašike** zacinske paprike
- **1 kašika** suvog biljnog zacina
- **2 kašike** kisele pavlale
- peršun (za dekoraciju)
- so
- beli luk u granulama

Priprema

Iseckati povrce na kockice i naliti vodom malo iznad nivoa povrca. Kuvati na laganoj temperaturi dok povrce ne omekša, uz dolivanje vode po potrebi. Zatim umutiti štapnim mikserom i ako vam se ucini previše gusto dodajte još malo prokljucale vode. Zaciniti i promešati. Odozgo sipati pavlaku i peršun (pavlaku možete i umešati u corbu, ali ja više volim ovako).

Savet

Prijatno :-)