

Krompir krem corba



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **4** krompira
- **2** šargarepe
- **1/2** kašikezacinse paprike
- **1** kašikasuvog biljnog zacina
- **2** kašikekisele 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 :-)