

?orba od karfiola (8)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g** karfiola
- **100 g** šargarepe
- **1 manja** crvena paprika
- **5-6** cena bijelog luka
- **malocelera** (korijen i list)
- **1** glavica crnog luka
- **50 ml** maslinovog ulja
- **2** pilece kočke
- **300 g** pileceg bijelog mesa
- **200 ml** mlijeka

Priprema

Prvo oprati i sitno isjeckati svo povrce. Meso isjeci na kočke. Na malo maslinovog ulja prodinstati svo povrce pa dodati meso. Još malo dinstati da i meso omekša. Zatim dodati litar vode i 2 kočke za supu. Ostaviti da se kuva oko 30 minuta na srednjoj temperaturi.

Na kraju dodati 200 ml mlijeka i kuvati još 5 minuta. Skloniti sa šporeta i ostaviti da se corba malo ohladi. Ako želite možete i izmiksati.

Prijatno!

Savet