

?orba od karfiola



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **oko 500 g** karfiola
- **3 srednje** šargarepe
- **1 srednji** crni luk
- **2 dlmleka**
- **po želji** pavlaka
- **oko 1 l** vode
- **maloperšuna**
- **malolovorovog** lista
- **malobibera**
- **po želji** so
- **po želji** suvi biljni zacin

Priprema

Karfiol isecemo na cvetice i operemo, ko voli može seckati i zelene listice sa karfiola ja i njih iskoristim. Šargarepu deo iseckamo na kolutice, a deo izrendamo na sitno. U šerpu sipamo malo ulja i dodamo iseckan luk. Kad se luk proprži dodajemo rendanu šargarepu i malo vode pa zajedno dinstamo nekih 5 minuta. Zatim dodajemo karfiol i kolutice šargarepe. Nalijemo vodom da ogrezne. Rekla sam okvirno oko 1 l.

Zacine staviti po ukusu, ja ih volim i koristim pa stavim malo bibera, bosiljka, lovorov list i suvi biljni zacin. Soli po ukusu. Karfiol se kuva odprilike 15-20 minuta. Vidimo da li je kuvan ako jeste izvadimo na tanjir i izgnjecimo, može se skroz pasirati ja ga delimicno isitnim da bi ostali cvetici. Ko voli krem corbe može se i skroz štapnim mikserom izgnjeciti sve.

Vratimo pasirani karfiol u corbu i dodamo 2 dl mleka. Pustimo da provri još par minuta. Pavlaku možete dodati odmah u corbu ili posebno svako u tanjir. Prijatno!

Savet

Predivna lagana ?orbica koju ?esto pravim...:) Mera je otprilike nekad pravim i sa manje karfiola zavisi koliko ga imam pošto obi?no uz nju pravim i musaku od karfiola...